

# CURIMBA COM LEITE DE COCO

## INGREDIENTES

1 curimba de 2 kg  
2 cabeças de cebolas  
1 pimentão grande  
azeite e temperos a sua escolha  
sal a gosto  
1 e 1/2 limão  
1 leite de coco

## MODO DE PREPARO

Faça uma cama com as cebolas cortadas em rodela  
Uma camada com o pimentão e frite em fogo baixo, até deixar tudo macio  
Coloque a curimba cortada em rodela e temperada com o suco de 1 limão e o sal  
Aumente o fogo  
Tampe a panela e deixe até ficar macia  
Coloque 1 copo de água e o suco restante do limão  
Coloque o leite de coco e volte a abaixar o fogo, até dar uma leve engrossada  
Sirva com arroz branco  
Porção varia de acordo com o tamanho que você fizer

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/8166-curimba-com-leite-de-coco.html>