

MUKEKA DE PEIXE AO BIRIBIRI

INGREDIENTES

- 1 pacote de peixe corvina ou dourado em posta
- 1 garrafinha de azeite (a menor)
- 1 coco seco
- 2 tomates
- 1 cebola
- 1 pimentão
- sal a gosto
- 5 biribiris
- coentro picado a gosto

MODO DE PREPARO

- Lave as postas de peixe e coloque em uma panela larga
- Corte os tomates, a cebola e o pimentão em rodela
- Adicione dentro da panela junto com o peixe
- Despeje o leite de coco com o azeite
- Coloque o coentro picado
- Corte em rodela as biribiris e adicione na panela
- Tampe a panela e chacoalhe para misturar
- Leve ao fogo e deixe de 6 a 8 minutos sem mexer com a colher
- Depois é só servir

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/8480-mukeka-de-peixe-ao-biribiri.html>