

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

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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