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 rodelas

Uma camada com o pimentão e frite em fogo baixo, até deixar tudo macio

Coloque a curimba cortada em rodelas 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

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitafacilrapida.com.br/receita/8166-curimba-com-leite-de-coco.html