

# *Peixe a capixaba*



## Ingredientes

- 700 Grama(s) de filé de pescada amarela
- 2 Colher(es) de sopa de óleo
- 1 Unidade(s) de cebola grande fatiada
- 2 Unidade(s) de tomates cortados em rodela finas
- 2 Xícara(s) de água fervente
- leite de coco light xícara(s)
- maionese xícara(s)
- 1 Colher(es) de sopa de cheiro-verde picado

## Modo de Preparo

- 1. Em uma panela média aqueça o óleo e doure a cebola.
- 2. Junte o peixe, os tomates, a água fervente, o leite de coco e cozinhe em fogo baixo, com a panela tampada, por 10 minutos. Com uma concha retire meia xícara (chá) do caldo e passe para uma tigela.
- 3. Junte a maionese light ao caldo na tigela e misture até ficar homogêneo.
- 4. Acrescente ao peixe na panela e cozinhe por mais 5 minutos, mexendo delicadamente.
- 5. Retire do fogo, passe para uma travessa, salpique a salsinha e sirva em seguida.