

BACALHAU COM LEITE DE CÔCO



INGREDIENTES

- 600 G DE BACALHAU
- 200 ML DE ÁGUA DE COCO
- 1 LIMA (SUMO E RASPA)
- 1,5 CC DE GENGIBRE RALADO
- 4 CEBOLAS FINAMENTE CORTADAS
- 2 CC DE CARIL EM PÓ
- 140 G DE REBENTOS DE SOJA
- SAL E PIMENTA

CONFEÇÃO

1. Prepare os ingredientes.

2. Adicione o bacalhau, o sumo e raspa do limão, o leite de coco, a cebola e o gengibre. Tempere com sal e pimenta.

3. Tempo de cozedura: 3 minutos.

4. Adicione os rebentos de soja, misture.

5. Sirva com arroz branco.
