



## Mimos de pescada com leite de coco

RECEITA DE  
CONSUMIDOR



Dificuldade  
Fácil



Tempo  
Entre 15-  
30 min



Nº de pessoas  
3 Pessoas

### Ingredientes

- 1 emb. de Mimos de Pescada do Cabo Pescanova
- 1 cebola média picada
- 2 dentes de alho amassados
- 2 tomates maduros sem pele cortado em cubinhos
- 1/2 pimento verde cortado em cubinhos
- 200ml de leite de coco
- 3 colheres de sopa de azeite
- sal
- salsa picada q.b.

### Preparação

1. Aqueça o azeite, acrescente a cebola e o alho e mexa por 3 minutos.
2. Acrescente o pimento, o tomate e o sal e continue a mexer até que o tomate desmanche e fique com a consistência de molho. Adicione o leite de côco e deixe ferver em lume brando.
3. Quando levantar fervura junte os mimos de pescada do cabo Pescanova, e tape a panela por aprox. 15 min., sempre em lume brando. Desligue o lume, acrescente a salsa.
4. Se preferir, reserve metade do molho, leve ao lume e acrescente 2 colheres de farinha de pau com cebola picada bem miudinha e desligue.
5. Este acompanhamento é opcional, ou pode acompanhar com batatas cozidas.

## Produtos Associados



**Mimos de  
Pescada do  
Cabo**  
360 g



**Mimos de  
Pescada do  
Cabo**  
1 kg