MOQUECA CAPIXABA

INGREDIENTES

1 kg de peixe (dourado, badejo ou cação)

3 tomates

1 cebola

2 dentes de alho

colorau a gosto

1 maço de coentro

4 colheres de azeite

sal a gosto

1 limão

MODO DE PREPARO

Corte o peixe já limpo em postas

Corte os tomates, a cebola e o coentro

Amasse o alho

Lave o peixe

Coloque em uma panela de barro já aquecida o azeite, o alho e o colorau

Acomode uma camada de peixe e uma dos temperos cortados, até acabar o peixe

A última camada é dos temperos e o sal

Deixe cozinhar por 10 minutos

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/11962-moqueca-capixaba.html