MOQUÉCA DE PEIXE BY CRISTIANO GRILLO

INGREDIENTES

1 kg de tilápia em postas

2 colheres (sopa) de colorau

2 colheres (sopa) de páprica

1 colher (sopa) de sal

1 limão

6 cebolas

6 tomates

4 pimentões vermelhos

2 colheres (sopa) de salsa

200 ml de leite de coco

20 ml de azeite ou dendê

1 xícara de farinha de mandioca (para o pirão no final)

MODO DE PREPARO

Tempere o peixe com o colorau, a páprica o sal e o limão (também pode ser temperado a sua maneira) e reserve

Em uma panela funda, faça uma camada de cebola cortadas em rodelas médias, uma camada de tomates cortados em rodelas médias e uma camada de pimentão vermelho cortado em rodelas médias, adicione uma pitada de salsa (a gosto) e cubra com uma camada de peixe

Repita os mesmos passos até acabar o peixe

Ao final adicione o leite de côco e o azeite [pelo menos duas colheres (sopa)] que também pode ser trocado pelo azeite de dendê

Tampe a panela e deixe cozinhar por aproximadamente 10 minutos

Em seguida retire tudo para um outro recipiente mantendo o caldo na panela

No caldo que ficou na panela, adicione 1 xícara de farinha de mandioca e mexa bem até engrossar

A consistência do pirão fica a critério de cada um, se fino ou grosso, deve ajustando com água até chegar no ponto desejado.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/13332-moqueca-de-peixe-by-cristiano-grillo.html