

MOQUECA DE PINTADO COM CAMARÃO

INGREDIENTES

postas de pintado (cerca de 6 postas médias)

camarão rosa tamanho G (quantidade a gosto)

1 cebola grande

1 pimentão verde

1 pimentão amarelo

3 tomates maduros

1 cabeça de alho

2 limões

1 vidro (200 ml) de leite de coco

azeite de dendê

sal

pimenta-do-reino

salsinha ou coentro

cebolinha

MODO DE PREPARO

Tempere o camarão e as postas de pintado em recipientes separados, com limão, pimenta-do-reino e sal a gosto.

Em seguida, deixe descansar entre 20 minutos a 1 hora (quanto mais tempo, mais pegará o sabor do tempero).

Passado o tempo do tempero do peixe e do camarão, amasse 5 dentes de alho, corte toda a cebola em cubos pequenos, coloque na panela (de barro, de ferro ou tradicional) e refoque a cebola e o alho com um fio de azeite.

Corte em rodela os tomates e os pimentões e coloque na panela juntamente com a cebola e o alho já refogados, cobrindo todo o fundo da panela.

Em seguida, tampe a panela e deixe cozinhar os ingredientes por cerca de 15 minutos ou até os tomates e os pimentões estarem bem macios (cozidos).

Coloque as postas do pintado por cima dos ingredientes que acabaram de cozinhar (tomate, pimentão e cebola), tampe a panela e deixe o peixe cozinhar entre 20 a 30 minutos.

Adicione os camarões juntamente com 3 colheres (sopa) de azeite de dendê e todo o leite de coco, e deixe ferver por cerca de 5 minutos.

Acrescente por cima a salsinha, coentro e a cebolinha, todos picados.

Está pronta nossa moqueca, sirva, aprecie o sabor e bom apetite!

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/15088-moqueca-de-pintado-com-camarao.html>