

MOQUECA COM PIRÃO A MINHA MODA

INGREDIENTES

PARA A MOQUECA:

Para a moqueca: 1 kg de filé de tilápia

250 g de camarão médio

3 tomates

3 cebolas médias

1 pimentão vermelho

1 pimentão amarelo

1 limão

1 colher (sopa) de alecrim

3 folhas de louro

200 ml de leite de coco

cebolinha verde a gosto

coentro ou salsinha a gosto

azeite de oliva a gosto

sal e pimenta do reino a gosto

PARA O PIRÃO:

Para o pirão: 1 cebola média

1 tomate maduro

1 pimentão amarelo

2 dentes de alho picados

1 limão taití

1 pimenta dedo de moça picada (opcional)

200 ml de leite de coco

200 ml de água

páprica picante a gosto

coentro picado a gosto

cebolinha verde picada a gosto

1/4 de xícara (chá) de azeite de oliva (se gostar pode usar azeite de dendê)

sal e pimenta a gosto

farinha de mandioca média (quantidade necessária)

MODO DE PREPARO

PREPARO DA MOQUECA:

Preparo da moqueca:Deixe de véspera o peixe em uma travessa com tampa, de molho com leite.

Duas horas antes de fazer a moqueca, tire o peixe do molho com leite e tempere com sal, pimenta, limão, alecrim e folhas de louro. Deixe tomar gosto até montar a moqueca.

Em uma panela de barro grande coloque um fio de azeite de oliva no fundo.

Acrescente, em camadas, as cebolas cortadas em rodela finas, os tomates cortados em rodela, o pimentão cortados em rodela (se deixar a pele) ou em tiras (se tirar a pele) e por fim o peixe.

Cubra o peixe com uma camada de cebolas, outra de tomates e outra de pimentão.

Por cima coloque os camarões previamente temperados com limão e sal.

Despeje, por cima de tudo, o leite de coco e azeite de oliva.

Por cima de tudo acrescente a cebolinha verde e o coentro picado a gosto.

Quando for colocando as camadas de cebola, tomate e pimentão, tempere com um pouco de sal.

Tampe a panela e deixe cozinhar por cerca de 45 minutos.

PREPARO DO PIRÃO:

Preparo do pirão:Coloque a água, o tomate sem pele, a cebola e o pimentão sem pele, em um liquidificador e bata bem até tornar a mistura homogênea.

Em uma panela coloque o molho batido no liquidificador, acrescente o alho picado, o suco do limão, a pimenta dedo de moça finamente picada, o leite de coco, a páprica, o coentro picado, a cebolinha verde picada, o azeite de oliva ou de dendê e tempere com sal e pimenta do reino a gosto.

Mexa bem e leve ao fogo até obter fervura.

Adicione a farinha de mandioca aos poucos, mexendo sempre até desgrudar do fundo da panela.

Não deixe o pirão ficar grosso.

Se isso acontecer acrescente água quente e vá mexendo.

A mistura deverá ficar no ponto de pirão (mais para cremosos).

Sirva a moqueca com pirão e arroz branco, acompanhado de uma boa salada verde e um vinho branco ou tinto (como gostar mais).

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/18713-moqueca-com-pirao-a-minha-moda.html>