

MOQUECA DE MATRINXÃ DO VADO

INGREDIENTES

2 matrinxãs em postas
4 cebolas médias picadas
4 tomates cortados em cubos
500 ml leite
óleo para fritas as postas
cheiro-verde
limão, alho e sal a gosto
400 ml leite de coco
5 batatas médias cozidas
pimentão vermelho a gosto
1 lata de extrato de tomate pequena

MODO DE PREPARO

Lave as postas com limão e tempere com alho e sal.

Frite em fogo baixo as postas por 10 minutos 5 de cada lado e reserve.

Na panela da moqueca, refogue a cebola e acrescente o tomate.

Apos cebola e tomate refogados, acrescente o leite e espere por 7 minutos em fogo normal.

Coloque as batatas inteiras espalhadas e as postas por cima.

Num liquidificador, coloque leite de coco, cheiro-verde, 1 cebola e extrato de tomate.

Bata tudo e coloque na panela, lembre-se de acertar o sal como preferir.

Deixe cozinhar por 10 minutos e sirva com arroz branco.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/19464-moqueca-de-matrinxa-do-vado.html>