

# 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>