

MOQUECA DE ARRAIA CREMOSA

INGREDIENTES

500 g de arraia pré-cozida e desfiada
1/2 cebola picada
1/2 pimentão picado
2 dentes de alho amassado
1/2 xícara (chá) de azeite de oliva
1 xícara (chá) de coentro e cebolinha picados
1 colher (sopa) de azeite de dendê
1 garrafa de 200 ml de leite de coco
1 caixa de 200 g de creme de leite
sal a gosto

MODO DE PREPARO

Em uma panela, coloque o azeite de oliva e refogue a cebola, o alho e o pimentão até dourar.

Acrescente a carne da arraia desfiada e vá mexendo até misturar tudo.

Acrescente o restante dos ingredientes e vá mexendo até ficar homogêneo e cremoso.

Cozinhe por mais 5 minutos e retire do fogo.

Coloque em um refratário e sirva com arroz branco.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/19563-moqueca-de-arraia-cremosa.html>