

MOQUECA DE CORVINA MUITO SABOROSA

INGREDIENTES

1 corvina grande (cerca de 1 kg e 200 g)

1/2 limão bem suculento

1 colher (chá) de sal

pimenta-do-reino a gosto

1 colher (café) de cominho moído

coentro a gosto

1/2 pimentão vermelho picado

2 tomates sem sementes picados

2 colheres (sopa) de azeite

1 cebola pequena picada

2 dentes de alho picados

200 ml de leite de coco

MODO DE PREPARO

Tempere a corvina com o sal, a pimenta e o limão.

Deixe descansar, por 1 hora, na geladeira.

Adicione o azeite numa panela e leve ao fogo.

Junte a cebola e o alho e deixe refogar um pouco.

Acrescente o leite de coco e os demais temperos.

Mexa e deixe ferver.

Junte a corvina e tampe a panela.

Baixe o fogo até aumentar o molho e cobrir a corvina (a corvina vai soltar água, por isso o molho vai aumentando).

Depois aumente o fogo até secar um pouco.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/20781-moqueca-de-corvina-muito-saborosa.html>