MOQUECA MISTA

INGREDIENTES

1 kg de filé de robalo, badejo ou pescada amarela (peixes de posta alta)

1 kg de camarão limpo e descascado

6 dentes de alho picados

2 limões taíti

2 cebolas grandes em rodela

6 tomates grandes em rodela

250 ml de leite de coco

60 ml de azeite de dendê

azeite extravirgem a gosto

1 pimentão verde cortado em rodelas

1 pimentão amarelo cortado em rodela

2 pimentões vermelhos cortados em rodelas

20 folhas de coentro

pimenta-do-reino

MODO DE PREPARO

Tempere o peixe e o camarão com limão, sal e pimenta-do-reino, reserve.

Na panela que for preparar a moqueca, sele rapidamente com azeite e alho, o peixe e o camarão, cuidado para não passar do ponto e reserve.

Desligue e fogo e vá montando as camadas: cebola, pimentão, tomate, alho, sal, peixe, camarão, cebola, pimentão e tomate.

Por cima, os 250 ml de leite de coco e os 60 ml de dendê (não se preocupe, os vegetais irão soltar muito líquido)

Acrescente o coentro e tampe a panela por 30 minutos.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/20793-moqueca-mista.html