

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 rodelas
6 tomates grandes em rodelas
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 rodelas
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 o 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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