

MOQUECA DE PEIXE AGRIDOCE

INGREDIENTES

1,5 kg de peixe (filé de pescada amarela ou tilápia)

500 g de camarão

6 tomates

6 batatas

3 cebolas

1 pimentão vermelho

1 pimentão amarelo

1 pimentão laranja

1 abacaxi médio

300 ml de leite de coco

300 g de cream cheese

4 colheres (sopa) de colorau

1 colher (sopa) de óleo de dendê

1 limão

2 dentes de alho

sal e pimenta a gosto

MODO DE PREPARO

MONTAGEM:

Montagem: Em uma panela média ou grande distribua os ingredientes em camadas.

Primeira camada de batata, a segunda de tomate, pimentão, cebola, peixe, abacaxi, 2 colheres de colorau, sal e pimenta a gosto.

Após a montagem da última camada, acrescente o leite de coco e o óleo de dendê, leve ao fogo médio por aproximadamente 40 minutos.

Adicione o camarão e o cream cheese e deixe cozinhar por mais 10 minutos.

Ajuste o sal e a pimenta e sirva.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/20950-moqueca-de-peixe-agridoce.html>