

MOQUECA DE DOURADO

INGREDIENTES

1 kg de dourado em postas
200 ml de leite de coco
2 tomates maduros e picados
1 cebola média picada
1 colher (sopa) de colorau
2 colheres (chá) de coentro picado
1 dente de alho picado
suco de 1 limão
azeite de oliva a gosto
sal a gosto
pimenta a gosto

MODO DE PREPARO

Tempere o peixe com o suco do limão, sal e pimenta e deixe descansar por 1 hora.
Aqueça a panela de barro e doure a cebola e o alho juntos com o azeite de oliva.
Adicione o tomate e o colorau, deixando engrossar até formar um molho espesso.
Adicione o peixe, tampe a panela e cozinhe por 25 minutos.
Destampe a panela, adicione o leite de coco e deixe cozinhar por mais 5 minutos.
Desligue o fogo e salpique o coentro picado.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/21559-moqueca-de-dourado.html>