

# 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>