

# MOQUECA DE BACALHAU COM GRÃO DE BICO

## INGREDIENTES

1 kg de bacalhau  
500 g grão de bico yoki  
1 molho de coentro  
4 dentes de alho  
1 copo de suco de limão  
2 copos de leite de coco  
2 cebolas picadas  
1 pimentão picado  
2 tomates picados  
azeite de oliva a gosto  
azeite de dendê a gosto

## MODO DE PREPARO

Tire o sal do bacalhau, depois cozinhe o grão de bico até ficar bem macio, e escorra.

Tempere com cebola, pimentão, coentro e tomate, depois amasse o alho com o coentro, acrescente o suco de limão e coloque no bacalhau.

Deixe descansar 30 minutos, depois em uma caçarola ponha uma porção de bacalhau e outra de grão de bico.

Arrume como se fosse uma lasanha, despeje o tempero que estava no bacalhau.

Ponha o leite de coco, o azeite e finalize com rodela de tomates, cebola, pimentão e coentro.

Cozinhe até engrossar o caldo e sirva com arroz branco.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidadas.com.br/receita/22661-moqueca-de-bacalhau-com-grao-de-bico.html>