

MOQUECA BAIANA DE CAÇÃO E CAMARÃO

INGREDIENTES

MOQUECA:

- Moqueca: 1 kg de cação em cubos (2 x 2 x 2 cm)
- 1/2 kg de camarões médios limpos
- 3 pimentões pequenos (1 vermelho, 1 amarelo e 1 verde)
- 2 cebolas grandes em fatias
- 1 cebola grande picada
- 4 tomates sem semente
- 4 dentes de alho picado
- 50 ml de azeite de dendê
- 300 ml de leite de coco
- suco de 1 limão
- 1 xícara de cebote
- 1 xícara de cheiro-verde
- 1 xícara de coentro
- 4 cubos de caldo de camarão ou de peixe

PIRÃO:

- Pirão: farinha de mandioca (quanto for necessário)
- 1 litro do caldo da moqueca
- 1 cebola picada
- 3 tomates sem semente picado
- 1 dente de alho

MODO DE PREPARO

MOQUECA:

- Moqueca: Use uma moquequeira de barro ou uma panela de ferro média.
- Tempere o peixe com o suco do limão e sal.
- Refogue a cebola picada com 2 colheres (sopa) do azeite de dendê.
- Adicione os tomates e deixe cozinhar até começar a cozinhar.
- Junte o peixe, as cebolas fatiadas, os pimentões e o alho.

Dissolva os cubos de caldo em 1 xícara de água fervente e adicione.

Deixe cozinhar por uns 15 minutos.

Retire aproximadamente 1 litro do caldo que formou e reserve para o pirão (deve ficar um pouquinho no fundo, em torno de uns 2 dedos).

Junte os temperos verdes e o restante do azeite de dendê.

Cozinhe mais 5 minutos e desligue enquanto faz o pirão.

Com o pirão pronto, coloque no fogo novamente e adicione o leite de coco e os camarões.

Adicione mais sal, se precisar.

PIRÃO:

Pirão: Refogue a cebola e o tomate, adicione o caldo e deixe ferver.

Dilua uma xícara de farinha de mandioca em um pouco de água e vá adicionando aos poucos, até chegar ao ponto de mingau. Se precisar, prepare mais farinha diluída e adicione mais ao pirão.

Acerte o sal, se necessário.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/22953-moqueca-baiana-de-cacao-e-camarao.html>