

PEIXADA CEARENSE

INGREDIENTES

800 g de postas de peixe (pode ser serigado, cavala ou cação (cerca de 6 postas grandes)

1 pimentão vermelho grande

1 pimentão amarelo grande

2 batatas médias

1 cenoura média

1 e 1/2 cebola grande

1 tomate grande

2 pimentas-de-cheiro

5 dentes de alho

coentro, salsinha e cebolina frescos

2 colheres (chá) de colorau

1 colher de chá de açafrão

1/2 colher (chá) de pimenta-do-reino

suco de 2 limões

sal

300 ml de leite de coco

100 ml de leite integral

3 ovos de galinha

2 colheres (sopa) de azeite

MODO DE PREPARO

Lave as postas de peixe, coloque em uma tigela e tempere com o suco dos dois limões, pimenta-do-reino, 2 dentes de alho picados e sal.

Descasque as 2 batatas, a cenoura e corte em pedaços grandes.

Retire as sementes dos pimentões e corte em rodelas largas.

Separe um rodelas de cada pimentão, pique em pedaços pequenos e separe para o primeiro refogado.

Descasque 1 cebola e deixe ela inteira.

A outra metade, pique e separe para o primeiro refogado.

Cozinhe em uma panela com água fervendo, por 12 a 15 minutos as batatas, a cebola, a cenoura e os ovos.

Após cozidos os legumes, comece o refogado.

Em outra panela, aqueça o azeite e refogue os pimentões e a cebola picada junto com a pimenta-de-cheiro e os

dentes de alho também picados.

Em seguida, acrescente o colorau e o açafrão.

Coloque o leite de coco, o leite, uma pitada de sal e deixe aquecer por 1 minuto.

Acrescente o peixe, os legumes cozidos, os ovos cozidos descascados, o tomate e os pimentões na panela e deixe cozinar por uns 10 minutos.

Nunca tampe a panela, pois como usa leite e leite de coco, pode ferver e transbordar.

Após cozido, desligue o fogo e deixe esfriar para servir.

Para acompanhar faça um pirão com o próprio caldo da peixada.

Pegue um pouco do caldo coloque em outra panela e aqueça, acrescente farinha de mandioca e mexa sempre até pegar o ponto desejado com o fogo médio.

Uma dica para a farinha não empelotar, é colocar um pouco de água fria antes de ir para a panela. A quantidade de farinha depende do ponto que cada um gosta do pirão, quanto mais farinha mais denso, mas é mais ou menos 100 g de farinha para cada 300 ml de caldo

Sirva com arroz branco e bom apetite.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/23769-peixada-cearense.html>