

MOQUECA DE LAGOSTIN COM SIRI À BAIANA

INGREDIENTES

1 e 1/2 kg de lagostim
1 kg de carne de siri desfiada
1 kg de filé de peixe espada
3 cebolas grandes
2 pimentões
3 tomates sem pele
1 molho de salsa e cebolinha
1 molho de coentro
300 ml de leite de coco
200 ml de azeite de dendê
sal a gosto
pimenta-do-reino a gosto
suco de 3 limões galego
azeite extra virgem
5 dentes de alho

MODO DE PREPARO

Lave bem o lagostim, e o filé de peixe espada e depois reserve separadamente com o suco de 1 limão cada.

Com a carne de siri faça o mesmo procedimento, porém escorrendo bem a água.

Em uma panela grande, coloque os dentes de alho amassados com um pouco de azeite e uma cebola picada, deixe dourar um pouco.

Depois acrescente um copo de água, sal a gosto, os tomates e o pimentão, espere engrossar um pouco.

Em seguida, coloque o lagostim, o restante da cebola e a pimenta-do-reino.

Depois de 5 minutos acrescente o leite de coco e o azeite de dendê e deixe no fogo alto por mais 3 minutos.

Depois, acrescente a carne de siri, o filé de peixe espada, o coentro, a cebolinha e a salsa e deixe em fogo alto por 10 minutos.

Em uma frigideira grande, coloque 2 dentes de alho amassado, um pouco de azeite de dendê, sal, uma cebola picada e um pouco de coentro, salsa e cebolinha até dourar.

Depois acrescente a farinha de mesa, mexa até ficar bem sequinha.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/24108-moqueca-de-lagostin-com-siri-a-baiana.html>