

# MOQUECA DE PINTADO E CAMARÃO

## INGREDIENTES

2 kg de pintado  
1/2 kg de camarão sem casca e sem cabeça  
2 pimentão verde  
1 pimentão vermelho  
1 pimentão amarelo  
1 colheres (sopa) de azeite de dendê  
4 dentes de alho picado  
2 cebolas em rodelas  
1 saquinho de manjericão  
1 saquinho de açafrão  
cheiro-verde picado  
1 xícara de azeite  
6 tomates picado com caroços  
1 vidro pequeno de leite de coco

## MODO DE PREPARO

Coloque 1 xícara de azeite no fogo.  
Refogue a cebola e o alho em fogo baixo, sem dourar.  
Coloque os pimentões e os 6 tomates.  
Acrescente 1 pitada de manjericão, pimenta calabresa a gosto e 1 pitada de açafrão.  
Refogue até o tomate se desfazer em caldo grosso.  
Em uma frigideira coloque uma xícara de azeite e refogue o camarão por 5 minutos.  
Coloque o pintado em postas na panela, junto aos ingredientes, por 5 minutos.  
Em seguida despeje o camarão na panela, junto ao peixe.  
Deixe por 10 minutos.  
Em seguida acrescente o vidro de leite de coco e o azeite de dendê.  
Deixe por 5 minutos e finalize usando o sal ao seu gosto.  
Coloque o cheiro-verde picado e misture.