

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 rodela
1 saquinho de manjeriçã
1 saquinho de açafrã
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 manjeriçã, pimenta calabresa a gosto e 1 pitada de açafrã.
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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidadas.com.br/receita/24211-moqueca-de-pintado-e-camarao.html>