

MOQUECA DE CORVINA

INGREDIENTES

4 kg de postas de corvina

200 ml de azeite de dendê

1 litro de leite de coco

400 g de cebola cortadas em rodela

400 g de tomates cortados em rodela

200 g de pimentão verde

sal a gosto

4 dentes de alho médios

2 limões

coentro a gosto

MODO DE PREPARO

Em um recipiente, coloque as postas de corvina de molho no suco dos dois limões com água até cobri-las.

Depois da corvina ter ficado de molho por uns 10 minutos, coloque-as em um recipiente largo.

Em seguida, adicione 1 camada de cebola em rodela.

Faça o mesmo com os tomates e os pimentões.

Adicione o coentro a gosto.

Agora em um recipiente, misture o leite de coco com o sal a gosto e o alho picado.

Deixe a corvina marinando por cerca de 10 minutos, e depois adicione o azeite de dendê.

Leve ao fogo por cerca de 25 a 30 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/25511-moqueca-de-corvina.html>