

MOQUECA DE SURURU

INGREDIENTES

1 kg de sururu
2 tomates bem picados
2 cebolas bem picadas
1 pimentão verde bem picadinho
1 pimentão vermelho bem picadinho
6 pimentas de cheiro (que não arde)
cebolinha e cheiro verde à vontade
4 cubinhos sabor bacalhau ou camarão
1 xícara de um bom azeite de oliva
1 litro de leite de coco
2 colheres de extrato de tomate ou catchup
azeitonas verdes

MODO DE PREPARO

Lave bem o sururu.

Em uma panela com água fervendo, coloque o sururu para escaldar por 15 minutos.

Em outra panela, aqueça um pouco do azeite com todos os temperos, exceto a cebolinha e o cheiro-verde.

Depois de estarem um pouco refogados, acrescente o leite de coco, os cubinhos, o extrato (ou ketchup), mexa tudo e junte o sururu.

Por último, acrescente o cheiro-verde, a cebolinha e o restante do azeite, deixe ferver e mexa umas 3 vezes.

Apague o fogo, regue com o restante do azeite e as azeitonas e feche bem a panela para ficar com o aroma das azeitonas e do azeite.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/26422-moqueca-de-sururu.html>