

# MOQUECA DE CARNE DA KEL

## INGREDIENTES

2 cebolas  
2 tomates  
1 pimentão amarelo  
1 pimentão vermelho  
1 pimentão verde  
200 ml de leite de coco  
1 kg de medalhão de filé mignon (ou carne macia de sua preferência)  
2 colheres de colorau ou massa de tomate  
azeite de oliva

## MODO DE PREPARO

Corte em rodela as cebolas, os tomates, os pimentões e reserve.

Em uma panela grande, coloque o azeite de oliva.

Depois, faça camadas com os outros ingredientes, forrando a panela.

Coloque para forrar a panela, 1 cebola, 1 tomate, a carne, os pimentões, novamente a cebola e o tomate.

Mantenha em fogo alto e cozinhe por 40 minutos.

Em seguida, acrescente o colorau e o leite de coco.

Cozinhe mais 20 minutos.

Sirva quente.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/27426-moqueca-de-carne-da-kel.html>