

MOQUECA DE PEIXE DOURADO/PESCADA AMARELA

INGREDIENTES

1 kg de peixe (pescada amarela ou dourado)
500 ml de leite de coco
1 colher de sopa de azeite de dendê
2 colheres de sopa de azeite de oliva
1 cebola
100 ml de água
3 dentes de alho
salsinha
250 ml de extrato de tomate
200 g de camarão sem casca
2 limões
sal
1 pimentão vermelho

MODO DE PREPARO

Deixe o peixe em postas descansar no suco de 2 limões por 1 hora.

Corte a cebola e o alho em quadrados pequenos.

Leve-os ao fogo, em uma frigideira, junto com o azeite de oliva, para fritar e dourar.

Corte a salsinha e, junto com o pimentão cortado em rodela, forre o fundo da panela de barro.

Coloque o peixe em postas por cima do pimentão.

Adicione a cebola e o alho que foram dourados no azeite de oliva, por cima do peixe.

Adicione o extrato de tomate.

Adicione o camarão.

Acrescente o leite de coco, o azeite de dendê e sal a gosto.

Deixe cozinhar de 30 a 40 minutos, em fogo médio, sem mexer para não espedaçar.

Adicione a água aos poucos durante o cozimento, para não queimar.

Bom apetite.

Use o caldo para fazer o pirão com farinha.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidadas.com.br/receita/28000-moqueca-de-peixe-dourado-pescada-amarela.html>