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 rodelas, 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.

© 2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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