

MOQUECA DE PEIXE DO BETÃO

INGREDIENTES

6 postas de cação
500 g camarão limpo
100 g azeitonas pretas
1 pimentão vermelho cortado em rodelas
1 pimentão amarelo cortado em rodelas
1 cebola grande cortada em rodelas
2 tomates sem pele, cortados em rodelas
2 dentes de alho picado
2 vidros leite de coco
1/2 lata molho tomate
3 colheres sopa de azeite de dendê
1 envelope de tempero sazón de sua preferência
sal, pimenta, limão, azeite a gosto

MODO DE PREPARO

Tempere o peixe com sal, pimenta-do-reino, limão e reserve.

Em uma panela, acrescente um fio de azeite e faça uma camada de cebola, pimentão, tomate.

Coloque o peixe e cubra com outra camada de cebola, pimentão e tomate.

Acrescente o leite de coco, o molho de tomate, o azeite de dendê, o alho picado, os camarões e as azeitonas.

Adicione o tempero sazón.

Regue com azeite.

Tempere com sal e pimenta a gosto.

Faça todo o processo com o fogo apagado.

Acenda somente após todos ingredientes estarem na panela.

Deixe em fogo alto até começar a levantar fervura.

Quando levantar fervura, abaixe o fogo e cozinhe por 7 à 10 minutos.

Sirva com arroz branco.

Maravilhoso!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidadas.com.br/receita/28641-moqueca-de-peixe-do-betao.html>