

MOQUECA CAPIXABA DE SURURÚ

INGREDIENTES

- 1 kg de sururú
- 2 cebolas médias
- 5 dentes de alho amassadas
- 1 dente de alho inteiro
- 1 maço de coentro picado
- 1 maço de cebolinha picada
- 4 tomates maduros e grandes
- 5 colheres de azeite de oliva
- 1 colher de sopa de colorau (raza)
- 2 limões
- sal e pimenta-do-reino a gosto
- 1 pitada de pimenta calabresa (opcional)

MODO DE PREPARO

Lave bem o sururú e coloque em um recipiente.

Cubra com água e adicione o suco dos limões, deixe de molho por uns 10 a 15 minutos e escorra bem.

Pegue uma panela de barro e esfregue bem o dente de alho em seu interior e leve ao fogo para aquecer.

Adicione o azeite de oliva e o alho amassado.

Quando o alho começar a dourar adicione o sururú e mexa por cerca de dois minutos.

Acrescente o sal e as pimentas, adicione metade dos outros ingredientes, misturando bem.

Após acrescentar o restante, sem mexer, cobrindo todo o conteúdo.

Espalhe o restante da cebolinha e coentro cobrindo tudo e tampe a panela.

O tempo de cozimento varia entre 25 e 30 minutos, é raro, mas se ficar muito seco, você pode acrescentar um copo de água.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/29401-moqueca-capixaba-de-sururu.html>