

# MOQUECA ARIANA

## INGREDIENTES

### PEIXE:

Peixe: 1 kg de dourado ou filhote em postas

2 cebolas grande cortada em meia-lua

2 tomates bem vermelhos e maduros cortados em meia-lua

1 maço de cheiro-verde picado

1 maço de chicória picada

6 pimentas de cheiro picadas

1 vidro pequeno de leite de coco

50 ml (1/4) de vidro pequeno de azeite de dendê

2 limões

sal ou tempero completo a gosto

1 litro de água mineral

Pimentão (verde, vermelho e amarelo) cortado em rodela e camarão rosa (opcional)

### PIRÃO:

Pirão: 3 pimentas de cheiro picadas

1 cebola pequena picada

1/2 maço de cheiro-verde picado

1/2 maço de chicória picada

2 tabletes de caldo de legumes

1 litro de água mineral

2 conchas do caldo da moqueca

farinha de mandioca (aproximadamente 1 xícara)

## MODO DE PREPARO

### PEIXE:

Peixe: 30 minutos antes de iniciar o preparo, lave o peixe em água corrente, deixe escorrer e tempere com o sal (ou tempero completo) e o suco dos limões espremidos.

Reserve.

Em uma panela grande aqueça o azeite e forre o fundo com 1/3 da cebola e dos tomates cortados em meia-lua.

Acrescente as postas do peixe e cubra-o com o restante da cebola e do tomate e as pimentas de cheiro picadas e os pimentões.

Acrescente 3 copos de água mineral (600ml).

Tampe a panela e deixe cozinhar fazendo com que o caldo ferva por uns 10 minutos.

Acrescente o leite de coco e mais 2 copos de água mineral (400ml).

Se preferir acrescente o camarão.

Prove o sal e se necessário acrescente mais.

Deixe ferver por mais 10 minutos.

Acrescente o cheiro-verde e abaixe o fogo, enquanto prepara o pirão.

#### PIRÃO:

Pirão:Em uma panela aqueça meio litro de água mineral e dissolva os dois tabletes de caldo de legumes.

adicione as pimentas de cheiro, a cebola, a chicória e o cheiro-verde picados.

Quando levantar fervura acrescente o restante da água mineral e deixe ferver.

Adicione as duas conchas do caldo da moqueca e deixe ferver.

Baixe o fogo e aos poucos vá adicionando a farinha de mandioca até sentir que o caldo engrossou, tendo o cuidado para não formar bolinhas.

Deixe essa mistura cozinhar um pouco.

Desligue o fogo das duas panelas.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/29983-moqueca-acriana.html>