MOQUECA DE PEIXE DO CAIO

INGREDIENTES

5 postas de namorado, garoupa ou cação

1/2 kg de camarão limpo

250 g de mexilhão

1 limão

salsinha

pimenta tabasco

1 cebola grande cortada em rodelas

1 pimentão amarelo cortado de rodelas

1 pimentão vermelho cortado em rodelas

3 tomates maduros cortados em rodelas

400 ml de leite de coco

2 tabletes de caldo de camarão

MODO DE PREPARO

Lave bem o peixe, regue-o com o suco de limão e deixe-o tomar gosto por 15 minutos.

Coloque um pouco de azeite na cebola e misture.

Numa panela grande faça um cama com um pouco da cebola e pimentões.

Coloque o peixe e cubra com a cebola, pimentões e tomates.

Coloque um pouco de pimenta tabasco.

Esfarele os tabletes de caldo de camarão, misture ao leite de coco e regue o peixe.

Leve ao fogo baixo, com a panela parcialmente tampada por 15 minutos.

Coloque os mexilhões e deixe por mais 5 minutos.

Frite os camarões no azeite com pouco sal e coloque na panela.

Desligue o fogo e adicione a salsinha.

Sirva com arroz branco.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/31126-moqueca-de-peixe-do-caio.html