

MOQUECA DE PEIXE DO JOÃO

INGREDIENTES

1 kg de peixe (filhote, surubim ou canção)
4 colheres de (chá) sal ou a gosto
1 pimenta de sua preferência picada
suco de 3 limões
1 pimentão médio vermelho
1 pimentão médio amarelo
1 pimentão médio verde
2 cebolas grandes
4 tomates médios
3 dentes de alho picados bem finos
salsa, coentro e cebolinha picados a gosto
1 pacote de caldo de peixe ou tablete.
1 e 1/2 vidro de leite de coco ou 2 vidros (depende do tamanho do peixe)
1/2 xícara de (chá) de azeite de oliva
1/2 xícara de (chá) de azeite de dendê

MODO DE PREPARO

Tempere as postas de peixe e os camarões com sal, a pimenta e o suco de limão, de preferência o peixe tem que estar descongelado. Deixe tomar gosto por mais ou menos umas 2 horas. Corte os pimentões, a cebola e os tomates em rodela com espessura fina e reserve.

Em um panela grande, distribua, em camadas alternadas, as postas de peixe, tomates, pimentões e as cebolas. Junte o alho e as ervas picadas, dissolva o tablete de caldo de peixe no leite de coco morno e misture o azeite de oliva e o azeite de dendê.

Regue os ingredientes com essa mistura e leve ao fogo baixo, com a panela semi-tampada por 30 a 40 minutos.

Depois de pronto, sirva com arroz branco.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/32062-moqueca-de-peixe-do-joao.html>