

# 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 rodelas com espessura fina e reserve.

Em um panela grande, distribua, em camadas alternadas, as postas de peixe, tomates, pimentões e as cebolas.

Junta 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>