

MOQUECA DE TILÁPIA E CAMARÃO

INGREDIENTES

2 kg de filé de tilapia,

1 kg de camarão

4 batatas grandes

5 tomates

1 cebola grande

3 dentes de alhos grandes

1 maço de cebolinha

Pimenta vermelha

Pimentão

1 maço de coentro

2 vidros de leite de coco

200 ml de azeite de dendê

200 g de farinha de trigo

Sal a gosto

MODO DE PREPARO

Tempere o peixe com alho e limão, deixe uns 30 minutos em descanso, em seguida empanar o peixe e fritar em uma frigideira com óleo bem quente.

Corte as batatas em cubos, picar cebola, cebolinha, pimentão coentro, tomates.

Em uma panela grande coloque uma camada de tempero e legumes e uma camada de peixes e camarões, ate chegar uns 2 centímetros para encher a panela.

Coloque o azeite de dendê e o leite de coco e o sal.

Coloque para cozinar em fogo brando, coloque a tampa da panela de deixe por 15 a 20 minutos, até que as batatas estejam cozidas.

Não use colher para mexer.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/32399-moqueca-de-tilapia-e-camarao.html>