

MOQUECA DE SURUBIM

INGREDIENTES

2 kg de postas de surubim

1 panela de barro

200 ml de leite de coco

1 colher de urucum

1 cebola média picada

4 tomates sem pele e sem sementes picados

250 ml vinagre branco

200 g de farinha de mandioca fina

1 pimentão verde

1 colher de azeite de dendê

sal

coentro a gosto

MODO DE PREPARO

Coloque as postas de surubim marinando 24 horas em uma solução de 250 ml de vinagre branco, água até cobrir o peixe, e sal.

Coloque 3 colheres de azeite de oliva para esquentar.

Frite um pouco de alho amassado (a agosto) com o urucum.

Coloque as postas do peixe de modo organizado na horizontal.

Coloque metade da altura do peixe de água.

Adicione todo o tomate, a cebola e o pimentão picadinhos.

Adicione água até quase cobrir o peixe, sal e se quiser, coloque rodelas finas de pimentão fatiado, para enfeitar.

Fogo alto até ferver. Após a fervura, fogo baixo.

Veja a consistência do peixe, e desligue quando estiver cozido e sem desmanchar.

Quando a moqueca estiver pronta, em uma panela ao lado, coloque 8 conchas do caldo da moqueca, em fogo baixo.

Vai adicionando a farinha aos poucos, mexendo sempre.

Quando a consistência estiver ok, pare de adicionar farinha.

No momento de comer o pirão, pingue gotas de limão.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/32710-moqueca-de-surubim.html>