MOQUECA DE PEIXES E CAMARÕES

INGREDIENTES

1/2 kg de cação em postas ou outro peixe que preferir

1/2 kg de camarões limpos

1/2 pimentão picado

2 tomates picados

1 cebola média picada

cheiro verde

leite de coco 200ml

molho de tomate pronto

1 cubo de caldo de peixe

5 dentes de alho

1 limão

sal a gosto

MODO DE PREPARO

Tempere bem o peixe e os camarões com alho, limão e sal.Coloque um pouco de azeite numa panela e deixe dourar o peixe temperado com os camarões.Em seguida,coloque as cebolas picadas, tomates e pimentão e deixe refogar junto com o peixe.

Quando as cebolas murcharem com os tomates, coloque o molho pronto, o cubo de caldo de peixe e um pouco de sal se precisar.

Quando o molho estiver bem quente jogue o leite de coco e misture delicadamente.Salpique o cheiro verde e está pronto!

Bom apetite!

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/33639-moqueca-de-peixes-e-camaroes.html