

MOQUECA DE PALMITO DO KIKO

INGREDIENTES

400 g de palmito em rodelas médias

1/2 pimentão amarelo em rodelas

1/2 pimentão verde em rodelas

1/2 pimentão vermelho em rodelas

1 cebola picada

4 dentes de alho amassados

1 tomate

1 garrafa de leite de coco

350 g molho de tomate

250 g de seleta de legumes

temperos a gosto orégano coentro louro em pó

azeite a gosto

pimenta a gosto

sal a gosto

MODO DE PREPARO

Refogar todos ingredientes, cebola, alho, pimentões e tomate com um pouco do azeite.

Acrescentar os temperos a gosto.

Acrescentar a seleta de legumes e refogar por 5 minutos.

Acrescentar o leite de coco e o molho de tomate e refogar por 10 minutos.

Acrescentar o palmito e refogar por 5 minutos.

Servir com arroz branco.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/34128-moqueca-de-palmito-do-kiko.html>