

MOQUECA DE PIRARUCU COM CAMARÕES

INGREDIENTES

1 kg de pirarucu fresco cortado em cubos grandes

500 g de camarões frescos médios descascados

3 batatas grandes cozidas cortadas em rodela

1 pimentão verde cortado em rodela

2 pimentas de cheiro cortadas em rodela

2 tomates cortados em cubos grandes

2 cebolas grandes cortadas em rodela

1 vidro de leite de coco

4 colheres de chá farinha de trigo

1/2 xícara de azeite de dendê

1/2 xícara de azeite de oliva

1 maço de cheiro-verde, coentro e cebolinha

sal a gosto

1/2 xícara de sumo de limão

MODO DE PREPARO

Em uma vasilha tempere o pirarucu com sal e o sumo de limão, deixe descansar por 10 minutos.

Em uma panela aqueça o azeite de oliva e coloque o peixe.

Quando começar a soltar água junte o azeite de dendê e o leite de coco.

Quando começar a ferver junte o trigo e os demais ingredientes, separando um pouco do cheiro-verde para decoração e mexa até engrossar um pouco.

Sirva em seguida.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/35116-moqueca-de-pirarucu-com-camaroes.html>