

MOQUECA DE PEIXE COM CAMARÃO NA PANELA DE BARRO

INGREDIENTES

2 kg de peixe (preferencialmente peixe mais firme, como cação)

2 kg de camarão rosa

3 cebolas grandes

4 tomates

1 pimentão vermelho pequeno

1 maço de salsinha

5 vidros de leite de coco

2 limões

1 pimenta dedo-de-moça

azeite de oliva

azeite de dendê

sal a gosto

farinha de mandioca torrada

MODO DE PREPARO

Lave e limpe os camarões, tirando as vísceras do dorso, tempere-os juntamente com o peixe com um pouco de sal, suco de limão e azeite de oliva.

Deixe descansar em ambiente preferencialmente refrigerado.

Pique uma cebola e meia, e use-a para forrar a panela de barro, isso evita o contato do camarão com o fundo da panela.

Corte em cubos 3 tomates e reserve-os.

Corte em rodelas o pimentão, o resto da cebola e o último tomate. Reserve-os.

Lave a salsinha e tire os galhos mais grossos.

Com a panela forrada de cebolas picadas, disponha os camarões por cima, depois os 3 tomates cortados em cubos, em seguida os pimentões, reservando umas 4 rodelas para o final. Em seguida, ponha metade da salsinha por cima de tudo e deixe descansar por uns 10 minutos.

Despeje na panela 4 vidros de leite de coco, suficiente para cobrir os ingredientes e ponha no fogo alto.

Junte 2 colheres de sopa de farinha de mandioca com o resto do leite de coco fazendo uma papa e reserve.

Quando abrir a fervura, acerte o sal, acrescente a pimenta e diminua o fogo.

Ponha delicadamente o azeite de dendê até que a cor da mistura esteja levemente avermelhada. O azeite de dendê não pode ferver.

O Camarão e o Peixe devem ficar prontos em mais ou menos 5 minutos após diminuir o fogo.

Evite mexer a mistura na panela para não quebrar as postas de peixe.

Acrescente a mistura de farinha de mandioca com leite de coco aos poucos, deixando o molho mais espesso. Não deixe ficar muito grosso.

Ponha o resto das cebolas em rodelas, o tomate, o resto do pimentão e um pouco de salsinha por cima e imediatamente desligue o fogo.

A panela de barro vai manter a moqueca borbulhando por algum tempo.

Sirva quente com arroz branco e farofa crocante.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/35967-moqueca-de-peixe-com-camarao-na-panela-de-barro.html>