MOQUECA DE DOURADO DELICIOSA

INGREDIENTES

1 cebola grande picada

1 tomate grande picado

1 pimentão verdes em rodelas

1 primentão amarelo em rodelas

1 pimentão vermelho em rodelas

1 cheiro-verde médio picado

4 folhas de chicória picadas (coentrão)

6 pimenta-de-cheiro em pedaços

2 xícaras de molho de tomate

1 xícara de leite de coco

500 g de dourado (ou outro peixe de couro)

MODO DE PREPARO

Refogue a cebola, o tomate, a metade do cheiro

Quando os temperos estiverem bem moles, adicione água, o molho de tomate e o peixe

Após levantar fervura, deixe por 10 minutos

Depois adicione os restante dos ingredientes fazendo uma linda decoração por cima e adicione o leite de coco

Tampe a panela e deixe em fogo baixo por mais 5 minutos

Essa receita serve 4 pessoas com outros acompanhamentos

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/3651-moqueca-de-dourado-deliciosa.html