

# MOQUECA ACREANINHA

## INGREDIENTES

- 1 kg e 1/2 de pirarucu seco em postas
- 1 kg e 1/2 de tambaqui fresco em postas
- 2 litros de manipueira
- 6 maços jambú lavado, catado e escaldado por 20 minutos
- 6 limões grandes em suco
- 1 litro de água
- 2 molhos de chicória lavados e picados
- 2 molhos de cheiro verde picado
- 2 cebolas grandes fatiadas
- 3 dentes de alho grandes bem picados
- 1 pacotinho pequeno de açafrão
- 1 kg de macaxeira em cubos médios
- 1 copo americano de azeite de oliva
- sal a gosto
- 1/2 colher de pimenta calabresa seca
- 6 pimentas malaguetas amassadas
- 3 pimentas-de-cheiro picadas

## MODO DE PREPARO

Em uma panela grande refogue o alho picado e parte da cebola.

Adicione o Pirarucu, o tambaqui e a chicória.

Acrescente a manipueira, o sal, a pimenta calabresa, a pimenta malagueta, 1/2 copo de azeite, o açafrão, a macaxeira em cubos, um litro de água e o suco de limão.

Deixe cozinhar por 45 minutos.

Acrescente o jambú, o restante do azeite e o restante da cebola.

Ao completar 60 minutos, acrescente a pimenta de cheiro e o cheiro verde.

Tampe por 10 minutos.

Sirva ainda quente acompanhado com arroz branco e purê de batata.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/37199-moqueca-acreaninha.html>