

MOQUECA DO SUL

INGREDIENTES

2 kg de garoupa
500 g de camarão sem casca
500 g de batata inglesa
500 g tomate
400 g de cebola cabeça
1 molho de cheiro-verde
1 vidro 200 ml azeite dendê
1 colher de chá de azeite de oliva
600 ml leite de coco normal, sem ser light
cominho
pimenta
ajinomoto ou outro tempero de sua preferência

MODO DE PREPARO

Tempere o peixe e reserve.

Coloque na panela a colher de azeite de oliva.

Cubra o fundo da panela com a batata inglesa em fatias.

Acrescente uma camada de peixe sobre a batata.

Acrescente uma camada de cebola em rodelas sobre o peixe.

Acrescente uma camada de tomate em rodelas sobre a cebola.

Acrescente cheiro verde e 250 g de camarão.

Coloque uma pitada de cominho, uma pitada de pimenta, 1/2 vidro de azeite dendê e 300 ml de leite de coco.

Repita até usar todos os ingredientes.

Ao redor da panela coloque batatas em fatias.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/37215-moqueca-do-sul.html>