MOQUECA DE GURIJUBA FRESCA

INGREDIENTES

1,5 de gurijuba fresca

800 g de camarão sem cabeça (fresco ou salgado)

500 ml de leite de coco

1 vidro pequeno de azeite de dendê

suco de 2 limões

cheiro-verde

tomate

pimentão verde

alho picado

cebola a gosto

sal a gosto

MODO DE PREPARO

Corte a gurijuba em postas não muito finas, tempere o peixe com o suco do limão, o alho, sal a gosto e um pouco de cheiro-verde. Deixe pegar o tempero por volta de 1 hora e reserve.

Em uma panela grande refogue o alho, com azeite de dendê (4 colheres de sopa).

Coloque uma camada de peixe, e outra com cebola, tomate, pimentão (cortados em rodela), cheiro-verde e o camarão, assim sucessivamente.

Assim que colocar todos os ingredientes, acrescente o leite de coco e deixe cozinhar por 20 minutos.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/38132-moqueca-de-gurijuba-fresca.html