

MOQUECA GAÚCHA

INGREDIENTES

1 kg de peixe em postas ou filé de sua preferência

500 g camarões medios

2 tomates picados

2 colheres de óleo de oliva

1 pimentão verde

1 pimentão vermelho

1 pimentão amarelo

1 cebola grande

1 cenoura

2 dentes de alho

1 copo de cerveja branca

1 xícara de salsa picada

2 colheres de chá de orégano

sal a gosto

MODO DE PREPARO

Tempere os filés ou postas com sal e alho. Pique os tomates. Corte em fatias finas os pimentões, a cebola e a cenoura.

Aqueça o óleo em uma panela e coloque os tomates e a cebola, refogue por 5 minutos.

Em seguida coloque a cenoura e os pimentões, tampe e cozinhe por 5 minutos.

Coloque os peixes acomodados e cubra com os camarões.

Acrescente o copo de cerveja e o óleo de oliva.

Polvilhe a salsa e o orégano, cubra e cozinhe por 20 minutos em fogo médio.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/38573-moqueca-gaucha.html>