MOQUECA CAPIXABA ORIGINAL

INGREDIENTES

1 kg de peixe robalo em postas

4 tomates grandes sem pele picado

1 cebola grande picada

1 maço de coentro

sal a gosto

1 limão

1 xícara de café de azeite de oliva virgem

colorífico de urucum

1 dente de alho

MODO DE PREPARO

Tempere as postas com sal e limão e deixe marinar por 30 minutos.

Em uma panela de barro (de preferência a artesanal), fora do fogo, monte sua receita colocando a metade do azeite, espalhe o alho, espalhe a metade da cebola e a metade do tomate e uma pitada de sal.

Acomode as postas do peixe sobre os ingredientes.

Por cima das postas espalhe o restante da cebola e o restante do tomate e mais uma pitada de sal.

Leve ao fogo alto.

Após 20 minutos, leve ao fogo uma frigideira com o restante do azeite e dissolva o colorífico e regue sobre a moqueca.

Após 30 minutos desligue o fogo e coloque o coentro picadinho por cima.

Sirva enquanto ainda estiver fervendo.

Para acompanhar, um arroz branquinho cai muito bem.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/39658-moqueca-capixaba-original.html