

MOQUECA DE PITU DA ELI

INGREDIENTES

1 kg de pitu
1 pimentão verde
1 pimentão amarelo
1 tomate
2 dentes de alho
1 cebola grande
1 sachê de Sazón vermelho
1 colher de colorau
2 vidros de leite de coco
coentro a gosto
sal a gosto
vinagre a gosto

MODO DE PREPARO

Limpar o pitu.

Coloque o pitu em uma panela grande, adicione o sal e reserve.

Corte os pimentões, o tomate, a cebola, o alho e o coentro em cubos e coloque na panela.

Adicione o Sazón, o colorau e o vinagre e coloque na panela por 5 minutos.

Coloque o leite de coco e leve ao fogo brando por 30 minutos.

Está pronto para servir.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/40141-moqueca-de-pitu-da-eli.html>