

# 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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