

MOQUECA RÁPIDA DE FORNO

INGREDIENTES

1 kg de peixe em postas
200 ml de leite de coco
6 tomates maduros sem pele e sem sementes
2 cebolas grandes
1 pimentão verde
azeite
4 colheres de farinha de mandioca
2 limões - caldo
1 ramo de alecrim
cheiro verde picado
coentro (opcional)
Pimenta a gosto
sal a gosto

MODO DE PREPARO

PARA O PIRÃO:

Para o pirão: Quando estiver borbulhando há 20 minutos, com uma concha retire metade do caldo da travessa e coloque em uma panela.

Em um copo com água fria dissolva a farinha de mandioca e acrescente ao caldo mexendo sempre até engrossar. Tampe a panela.

Deixe cozinhar até que não haja sinais da farinha ou solte do fundo da panela. Normalmente fica pronto junto com o peixe, cerca de 20 a 25 minutos fervendo.

Sirva com arroz branco.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/42173-moqueca-rapida-de-forno.html>