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

1pimentão 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.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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