MOQUECA PORTO SEGURO FÁCIL FÁCIL

INGREDIENTES

INGREDIENTES I:

Ingredientes I:3 cebolas em rodelas grossas

5 tomates em rodelas grossas

1 copo de molho de tomate grosseiro

2 kg de badejo lavado (ou cação ou merluza) no sal, limão, alho

1 pimentão amarelo em rodelas grossas

1 pimentão vermelho em rodelas grossas

1 pimentão verde em rodelas grossas

sal a gosto

1/2 copo de azeite bom

3 colheres de sopa de azeite de dendê ou a seu gosto

INGREDIENTES II:

Ingredientes II:1 kg camarão (pequeno, limpo e lavado) no sal e limão

1 vidrinho pequeno de alcaparras

1 maço de cheiro verde picadinho

1 maço de coentro picadinho

1 vidro de 200 ml de leite de coco

1 copo de requeijão

MODO DE PREPARO

Antes de começar, leia com atenção toda a receita.

Primeiro prepare todos os ingredientes, separadamente e deixe-os à mão.

Use de preferência uma panela de barro grande, mas se não tiver não deixe de fazer a receita, use qualquer uma.

Colocar nessa ordem na panela de barro:

Ingredientes I: cebolas em rodelas grossas, tomates em rodelas grossas, molho de tomate grosseiro, badejo (ou cação ou merluza) no sal, limão, alho, pimentão amarelo em rodelas grossas, pimentão vermelho em rodelas grossas, pimentão verde em rodelas grossas, sal a gosto, azeite bom, azeite de dendê.

Levar ao fogo tampada, depois que esquentar, deixe de 15 a 20 minutos sem mexer.

Ingredientes II: ainda no fogo, colocar nessa ordem: camarão no sal e limão, alcaparras, cheiro-verde picadinho, coentro picadinho, leite de coco, requeijão.

Acrescente esses ingredientes sem mexer e deixe tampado mais 5 minutos no fogo.

Está pronto!

Sirva com arroz branco e bom apetite!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/42713-moqueca-porto-seguro-facil-facil.html