

MOQUECA DE OVO DE CODORNA DA JAI

INGREDIENTES

2 caixas de ovo de codorna
1 cebola cortada em cubinhos
3 dentes de alhos
1/2 Pimentão verde cortado em cubinhos
1 tomate cortado em cubinhos
Salsinha, coentro e cebolinha
Sal
1 vidro de leite de coco
Azeite de oliva
Dendê

MODO DE PREPARO

Cozinhe os ovos, espere esfriar e em seguida retire a casca, reserve.

Refogue a cebola e o alho no azeite. Em seguida acrescente o pimentão, o tomate, 250 ml de água, sal a gosto, Salsinha, coentro e cebolinha os ovos, o leite de coco e o dendê, deixe cozinhar até levantar fervura. Desligue.

Antes de servir polvilhe com cheiro verde .

Bom apetite!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/42987-moqueca-de-ovo-de-codorna-da-jai.html>