MOQUECA DE DOURADO AO MOLHO DE CAMARÃO

INGREDIENTES

1 kg de filé de dourado

100 g (mais ou menos) de camarão

leite de coco

azeite de dendê

pimentão verde

pimentão amarelo

pimentão vermelho

1 pimenta de cheiro

cheiro-verde

chicória

1 cebola média picadinha

MODO DE PREPARO

Refogue a cebola no azeite de dendê, quando o cheiro da cebola refogada for perceptível, coloque o camarão e deixe quase fritar, em seguida junte o cheiro verde e a chicória. Tampe a panela até refogar.

Depois coloque o filé de dourado por camadas, alternando entre uma camada de filé e a outra de pimentão, em seguida junte o leite de coco e tampe a panela em fogo baixo. Deixe cozinhar por uns 20 minutos, ou dependendo do fogo, ao ponto em que desejar.

É importante afirmar, que para sua consistência ficar homogênea, tem que deixar o leite de coco apurar.

Bom apetite!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/45549-moqueca-de-dourado-ao-molho-de-camarao.html