

MOQUECA GUAÇUANA

INGREDIENTES

2 kg lombo de bacalhau (gadus morua) dessalgado e sem pele
1 pimentão amarelo em tiras
1 pimentão vermelho em tiras
1 pimentão verde em tiras
2 tomates em cubos
2 cebolas grandes em rodela finas
4 dentes de alho
1 lata de tomate sem pele
3 colheres de azeite de dendê
200 ml de leite de coco
2 ramos de coentro
sal, pimenta-do-reino e cheiro verde a gosto

MODO DE PREPARO

Refogue o alho, o sal, a pimenta do reino e o cheiro verde no azeite de dendê numa panela tipo Wok (com tampa).
Disponha o bacalhau em postas generosas sobre o refogado anterior.
Cubra com o tomate sem pele, as cebolas em rodela, os tomates em cubos e os pimentões.
Cozinhe por 30 minutos com a panela tampada.
Acrescentar o coentro e cozinhe por mais 5 minutos.
Acrescentar o leite de coco e cozinhe por mais 10 minutos com a panela destampada.
Sirva com arroz branco e salada verde (rúcula, acelga e cebola em finas rodela).

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/45953-moqueca-guacuana.html>