

# 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).

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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