

MOQUECA BAIANA COM PIRÃO DO DUDU

INGREDIENTES

1,5 kg de peixe cação/robalo/namorado em postas

½ kg de camarão pequeno limpo e sem casca

3 tomates em cubos sem sementes

2 cebolas grandes em cubos

4 limões

1 pimentão vermelho grande picado

2 maços de coentro picado

600 ml de leite de coco

200 ml de azeite de dende

500 g farinha de mandioca

2 colher de extrato de tomate

sal a gosto

pimenta-do-reino a gosto

MODO DE PREPARO

MOQUECA:

Moqueca: Lave o peixe e o camarão em água corrente (reserve).

Tempero - misture o tomate, a cebola, o pimentão, 1 maço de coentro e o sal (reserve).

Em uma panela grande tipo caçarola, coloque em camadas o tempero e o peixe, sendo a última camada de camarão (começando e terminando com tempero).

Em fogo alto, regue tudo com o leite de coco e mantenha a cozinhar com a panela destampada por uns 15 minutos.

Com a panela ainda destampada coloque o azeite de dende e deixe cozinhar por mais uns 10 minutos.

Regue com o suco dos limões, tampe e deixe cozinhar em fogo baixo por uns 15 minutos.

PIRÃO:

Pirão: Em uma panela coloque mais ou menos 1 copo de caldo da moqueca, o extrato de tomate, o resto do coentro picado, 1 copo de água, sal e pimenta-do-reino a gosto.

Misture tudo e deixe ferver.

Quando estiver fervendo, deixe em fogo baixo e vá adicionando a farinha e mexendo até chegar ao ponto de sua preferência.

Sirva a moqueca e o pirão com arroz branco.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/46759-moqueca-baiana-com-pirao-do-dudu.html>