PEIXADA PARAIBANA AO MOURA

INGREDIENTES

1 kg de peixe em posta pescada amarela.

1 de camarão médio descascado

300 ml de leite de coco natural

1 vidro de azeitonas cortadas de 100 ml

½ kg de batata inglesa

1 limão médio

2 cebolas médias

1 tomate média

1 pimentão verde

1 pimentão amarelo ou vermelho

2 dentes de alho (médio)

2 colheres de sopa de maizena e pó de arroz

1 sachê de sazón para peixe

Outros ingredientes a gosto

Azeite de oliva

Sal

Pimenta-do-reino em pó

Tempero completo em pó

Coentro

Queijo parmesão ralado

MODO DE PREPARO

FINALIZANDO:

Finalizando:Coloque uma fina camada de azeite num refratário de vidro(que comporte todos os ingredientes), deposite as rodelas de batata inglesa no fundo, disponha as postas de peixe sobre as batatas, coloque as rodelas de pimentão e cebola sobre as postas de peixe, cubra com o pirão, espalhe as azeitonas e o queijo ralado. Leve ao forno preaquecido, por cerca de 30 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/47894-peixada-paraibana-ao-moura.html