

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 rodela de batata inglesa no fundo, disponha as postas de peixe sobre as batatas, coloque as rodela 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>