

MOQUECA DE PEROÁ (PORQUINHO)

INGREDIENTES

- 2 peroás grandes
- 1 cebola média
- 4 dentes alho
- 1 maço de cheiro verde
- 2 tomates picados
- 1 maço de coentro
- pimenta e sal a gosto
- 1 colher de coloral
- 3 colheres de óleo de canola ou azeite

MODO DE PREPARO

Lave os peixes e corte-os em dois pedaços e deixe-os descansando em uma vasilha com duas colheres de vinagre.

Corte a cebola , o coentro , o cheiro verde e os tomates em cubos pequenos.

Amasse bem o alho até virar um creme.

Em uma panela coloque o óleo , o alho e deixe dourar um pouco e acrescente o colorau.

Depois de dourado despeje todos os ingredientes picados a pimenta e uma xícara de água

Deixe cozinhar até virar um creme acerte o sal

Coloque os peroás envolvendo os ao creme e deixe no fogo alto por 15 minutos.

Está pronto para servir com arroz branco e uma salada.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/48291-moqueca-de-peroa-porquinho.html>