

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 colral
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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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