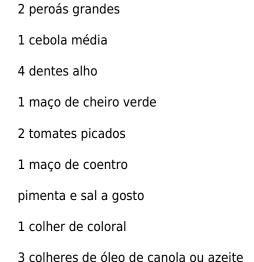
## MOQUECA DE PEROÁ (PORQUINHO)

## **INGREDIENTES**



## 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.

© 2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

 $\underline{https://receitas face is rapidas.com.br/receita/48291-moqueca-de-peroa-porquinho.html}$