

MUKECA DE PEIXE

INGREDIENTES

1 kilo de caçãõ em posta
1 pimentãõ verde corta cortado em rodela
1 pimentãõ vermelho cortados em rodela
1 pimentãõ amarelo cortados em rodela
2 cebola cortada em rodela
2 tomate cortados em rodela
1 colher de leite de dende
1 vidro de leite de coco
1 pitada de pimenta-do-reino moída branca
sal a gosto
1/2 xícara de azeite
salsinha
orégano

MODO DE PREPARO

Numa panela grande adicione o azeite e a cebola, deixe dourar bem.

Assim que estiver dourada acrescente pimentões, salsinha, orégano, pimenta branca.

Deixe cozinhas uns 10 minutos acrescentando em seguida as poças de caçãõ, tampe a panela e deixe cozinhar em fogo brando durante 15 minutos.

Acrescente o azeite de dente e o leite de coco deixe por mas 10 minutos e desligue o fogo.

Sirva de preferência quente.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/49320-mukeca-de-peixe.html>