

MOQUECA DO CABRAL

INGREDIENTES

1 tomate cortado em rodela

1/2 cebola em rodela

1/2 pimentão vermelho e amarelo sem pele cortado em tiras

1/2 garrafa de leite de coco

2 postas de peixe (cação ou badejo)

Temperos variados (1/2 colher de café de cominho, 1/2 colher de café de páprica picante, 1 pitada de noz-moscada

Pimenta de cheiro (5 bolinhas)

Óleo e azeite

Salsinha ou coentro a gosto

MODO DE PREPARO

Unte uma panela de barro com óleo e arrume as rodela de tomates no fundo da panela, tempere com um pouco de sal, coloque metade da cebola sobre os tomates e coloque as postas de peixe já temperadas (com sal e limão no dia anterior).

Polvilhe os temperos e complete com o restante da cebola.

Despeje o leite de coco (metade da 1/2 garrafa) e deixe cozinhar por 15 minutos com a panela tampada.

Depois regue com azeite e o restante do leite de coco e coloque as 5 pimentas de cheiro. Tampe a panela e deixe mais 10 minutos em fogo baixo. Desligar e colocar a salsinha ou o coentro.

Sirva com arroz branco.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/49549-moqueca-do-cabral.html>