

MOJICA DE PINTADO

INGREDIENTES

1 kg de filé de pintado cortado em "cubos"
Suco de 3 limões
Sal e pimenta-do-reino a gosto
1/2 kg de mandioca já cozida, cortada em cubos
1/2 xícara de óleo
1 cebola cortada em rodela
2 tomates com pele e sem sementes picado
3 copos da água do cozimento da mandioca (quente)
coentro e cebolinha a gosto

MODO DE PREPARO

Tempere o peixe com o suco de limão, pimenta-do-reino e sal, deixe curtir por 1 hora.

Após isso em uma panela coloque o óleo, e frite a cebola e logo após o tomate picado, frite bem e acrescente a mandioca cozida, mexa e coloque a água.

Deixe cozinhar cerca de 10 minutos, com a panela tampada. Após isso acrescente o peixe, mexa bem e tampe a panela, e deixe cozinhar, sempre verificando o ponto do peixe, quando ele estiver no ponto desejado acrescente o coentro e a cebola. Acerte o sal se necessário. Sirva com arroz branco.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/50373-mojica-de-pintado.html>