MOQUECA CAPIXABA SIMPLES E SABOROSA

INGREDIENTES

1,5kg de cação

3 maços de coentro

2 maços de cebolinha

3 cebolas

2 tomates grandes

1 pimentão

3 limões

2 xícaras de azeite

2 colher de sopa de pimenta do reino

5 dentes de alho

1 colher de coloral

1 vidro de leite de coco

MODO DE PREPARO

Coloque 1,5kg de cação de molho com água e extrato de suco de dois limões

Triture uma cebola, um maço de coentro, um maço de cebolinha, 5 dentes de alho e 2 colher de sopa de sal

Em seguida, coloque uma xícara de azeite na panela quente e jogue a pasta trirurada deixando a fritar

Logo após, forre a panela com os pedaços de peixe aonde fique todos empilhados

Em seguida, jogue uma colher de sopa se pimenta do reino envolvendo o peixe todo

Depois disso, forre os pedaços de peixe com rodelas dos dois tomate, das duas cebolas e pimentão e jogue a outra colher de sopa de pimenta do reino os dois maços de coentro e a cebolinha com a outra xícara de azeite e o extrato do limão

Deixe cozinhar por cerca de 20 minutos

Em seguida acrescente o vidro de coco de leite e deixe cozinhar por mais meia hora a 40 minutos

Sirva com arroz e um belo pirão, que pode ser feito com proprio caldo da moqueca, caso queira o pirão, acrescente dois copos de água após cozinha 20 minutos

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/5228-moqueca-capixaba-simples-e-saborosa.html