ARRUMADINHO DE PANGA

INGREDIENTES

300 gm de panga

1 colher de de sopa de alho poro picado

2 rabanete médio picado

1 cebola roxa picada

1 pimentão amarelo

1 pimentão vermelho

2 jilós picados

800 g de abóbora madura moída

Um raminho de alecrim

Sal a gosto

Pimenta a gosto

1 raminho de manjericão

2 cubos de caldo de peixe

250 ml de leite de coco

100 ml de óleo de dendê

300 ml de vinho branco seco

200 g de manteiga

1/2 litro de água

MODO DE PREPARO

Em uma panela coloque a manteiga e junte o alho, o rabanete, a cebola, os pimentões, o jiló e dê uma gratinada.

Em seguida junte os dois tabletes de caldo de peixe o vinho o leite de coco e o óleo de dendê.

Misture bem até levantar fervura.

Depois coloque o panga picado e a abobora moída com o ramo de alecrin e manjericão com um pouco de água.

Tempere a gosto e deixe apurar por uns 45 minutos após levantar fervura.

Sirva acompanhado de arroz branco.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/52574-arrumadinho-de-panga.html