MOQUECA MINEIRA

INGREDIENTES

1 kg cascudo(agua doce)ou Caçao(agua salgada)

600gramas de cebola cabeça picada quadrada

500 gramas de tomate bem maduro picado quadrado

400 gramas de alho socado com pouco sal

Caldo de carne tablete 57 g

10 folhas coentro baiano (folha larga) picados

1 maço de coentro comum batido no liquidificador com salsa

1 maço salsa batido junto com coentro comum

250 ml leite coco

300 ml azeite extra virgem

500 g de camarao para molho

3 limões haiti

Corante (urucum)

Pomarola tradicional

1 colher de refeição de açúcar

500 g de farinha de mandioca branca ou amarela (prefiro tucuma tri-torrada) para o pirão

MODO DE PREPARO

Aqueça uma panela de barro grande, coloque metade do azeite, assim que esquentar coloque a maior parte do alho socado, deixe dourar, coloque junto a cebola, doure bem.

Coloque metade do tomate, acrescente o leite de coco, coloque o coentro comum batido com a salsa, acrescente 1 litro de água, 4 tabletes de caldo de carne, deixe ferver até ficar um caldo grosso.

Passe limão e alho no peixe, em uma frigideira grande coloque o restante do azeite, deixe esquentar e coloque o peixe para selar, reserve.

Coloque o camarão para caldo, reserve junto com o peixe.

Para o pirão coloque o restante do azeite em uma outra panela de barro, esquente, coloque o restante do alho, doure.

Pegue da panela de caldo somente o caldo peneirado, coloque junto do alho, em uma vasilha separada coloque a farinha.

Acrescente água, misture até ficar líquido e jogue na panela misturando bem para não empelotar (não pare de mexer até dar um ponto bem molenga (tipo sopa grossa), desligue.

Voltando para o peixe coloque para cozinhar no caldo fervente por 5 minutos tampado, destampe e desligue (pois

a panela de barro mantém o calor por muito tempo, cuidado).

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/53472-moqueca-mineira.html