MOQUECA DELICIOSA DE ROBALO

INGREDIENTES

4 postas de robalo

2 cebolas picadas

4 tomates picados

1 colher de cha de coloral

suco de 1 limão

6 alhos picadinhos

tempero verde a gosto

sal a gosto

5 colheres de azeite de boa qualidade

1 xícara de água

MODO DE PREPARO

Limpe bem as postas e deixe de molho no suco de limão com 3 xícaras de água, reserve.

Em uma panela grande doure o alho no azeite, em seguida acrescente a cebola, deixe ficar transparente, coloque o colorau, misture bem.

Coloque o sal, os tomates e o tempero verde, deixe um pouco do tempero para o final.

Coloque a água, tampe e deixe engrossar o caldo no fogo baixo, em seguida coloque as postas sem o caldo do limão, pitada de 3 dedos de sal em cima das postas, o restante do tempero verde, regue bastante azeite, tampe a panela deixe cozinhar por 20 minutos.

Sirva com arroz branco.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/53878-moqueca-deliciosa-de-robalo.html