MOQUECA BAIANA DE CORVINA COM CAMARÃO FRESCO

INGREDIENTES

6 postas largas de corvina descamadas e lavadas com limão

250 g de camarão fresco, lavados com limão

2 dentes de alho

2 cebolas grandes descascadas e em rodelas

2 tomates sem sementes, em rodelas

1 pimentão verde em rodelas

1 maço de coentro

50 ml de suco de limão

3 pimentas verdes

200 ml de leite de coco

200 ml de azeite de dendê

Sal a gosto

MODO DE PREPARO

Amasse o alho com as pimentas e o sal até formar uma pasta.

Acrescente o coentro bem lavado e cortado e também amasse bem.

Junte as cebolas, os tomates e o pimentão e amasse, porém sem triturá-los. Junte o suco do limão, misturando o tempero uniformemente.

Tempere as postas da corvina e junte o camarão. Deixe descansar por 30 minutos.

Arrume tudo em uma caçarola com tampa, acrescente 100 ml do leite de coco e 100 ml do azeite de dedê.

Deixe cozinhar em fogo médio por 10 minutos, virando o lado das postas na metade do tempo, acrescente os outros 100 ml do leite de coco e os 100 ml do azeite de dedê restantes e deixe subir fervura. Desligue o fogo e deixe abafado por mais 10 minutos. Sirva a seguir.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/54114-moqueca-baiana-de-corvina-com-camarao-fresco.html