MOQUECA DE PEIXE COM CAMARÃO

INGREDIENTES

8 postas de peixe (namorado, dourado, cação) ou o de sua preferência que tenha a carne firme

2 dentes de alho fatiados

1 cebola grande picada

1 pimentão verde picado

2 tomates vermelhos grandes picados sem semente

Sal a gosto

Suco de 1 limão espremido

1 maço de quentro picado

1 maço de cheiro verde picado

200 ml de leite de coco

Azeite o quanto baste

1 colher de sopa rasa de coloral ou urucum

MODO DE PREPARO

Cozinhe em uma panela de barro de preferência .

Coloque um fio de azeite na panela e deixe aquecer.

Frite um punhado de cebola o suficiente para cobrir o fundo da panela.

Frite o alho assim que a cebola começar a ficar transparente.

Quando o alho estiver ficando também transparente arrume as postas de peixes lado a lado na panela.

Recubra o peixe com a cebola, depois coloque o tomate e por ultimo o pimentão.

Deixe cozinhar por cinco minutos.

Coloque o camarão arrumado por toda a panela.

Coloque o leite de coco, coloque o quentro e o cheiro verde picado, regue tudo com azeite e tampe a panela deixando cozinhar por mais uns dez minutos ou o suficiente para o camarão ficar rosado.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/54269-moqueca-de-peixe-com-camarao.html