

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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