# MOQUECA DE ARRAIA

## INGREDIENTES

2 kg de arraia

200 ml de leite de coco

200 ml de leite de vaca

2 caixas de creme de leite

4 tomates vermelhas grandes

4 pimentões médios

3 cebolas grandes

2 molhos de cheiro verde ou salsa

1 cabeça de alho amassada

3 colheres de sopa de óleo de soja

3 colheres de sopa de azeite de oliva

Sal ao ponto

Colorau ao ponto

## MODO DE PREPARO

Primeiramente aferventá os pedaços de arraia em água e sal com um pouco de vinagre. Deixe esfriar. Enquanto isso, corta-se os tomates, os pimentões e as cebolas em cubinhos e reserve-os. Verificar se os cortes de arraia estão frios, se estiverem, começa o processo de retirar o couro e em seguida o desfiamento.

Refogue no alho e óleo as verduras e metade da arraia já desfiada e em uma outra vasilha maior misture a parte temperada com a não temperada e mexa com as mãos até o tempero se encorpar totalmente.

Agora tampe a vasilha e leve para a geladeira.

No outro dia, aqueça em uma panela o azeite de oliva e seis dentes de alho amassados, acrescente toda a arraia e mexa bem, em seguida, acrescente o leite de coco, o leite de vaca e o creme de leite mexendo de vez em quando para não grudar no fundo da panela. Cozinhe em fogo alto por 10min e em seguida deixe em fogo baixo por mais 30 minutos, sempre dando mexidinha, quando engrossar está pronta a moqueca de arraia.

Enfeite com rodelas de pimentões e tomates.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/55384-moqueca-de-arraia.html