

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 rodela de pimentões e tomates.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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