

MOQUECA DE PEIXE

INGREDIENTES

500 g de peixe
água com sal
suco de 1 limão
pimenta-malagueta a gosto
1/2 maço de cebolinha
1/2 maço de coentro
1/2 cebola picada
3 dentes de alho
2 colheres (sopa) de azeite
1 colher (sopa) de sementes de urucum
1/2 maço de coentro em pedaços
2 tomates em rodela
1 cebola em rodela

MODO DE PREPARO

Em uma tigela, acrescente o peixe, a água com sal e o suco de 1 limão
Deixe descansar
Amasse todos os ingredientes, misturando bem, reserve
Em uma panela, adicione o azeite e as sementes de urucum, frite bem
Retire as sementes e volte a panela ao fogo
Adicione o tempero reservado no pilão
Acrescente as postas de peixe e espalhe
Adicione 1/2 maço de coentro em pedaços, os tomates e a cebola em rodela
Tampe a panela e deixe cozinhar por 15 minutos

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/11089-moqueca-de-peixe.html>