

MOQUECA DE BADEJO AROMÁTICA

INGREDIENTES

30 ml de azeite de oliva
1 cebola
1 alho
100 g de tomate
100 g de pimentões coloridos
50 g de pimenta biquinho
50 g de cheiro-verde
400 g de badejo
180 ml de caldo de camarão (pode ser o pó)
100 ml de leite de coco
10 ml de azeite de oliva
5 g urucum
5 g de alecrim

MODO DE PREPARO

Na véspera, corte o badejo em três postas e tempere com sal, azeite e alecrim
Doure a cebola picada e o alho picado no azeite de oliva (aproximadamente 2 minutos)
Coloque o Urucum
Despeje a mistura de tomate picado, pimentões coloridos picados e pimenta biquinho
Refogue
Adicione o badejo e envolva
Despeje o caldo de camarão, o leite de coco
Tampe e deixe cozinhar por 5 minutos
Finalize com salsinha picada
Monte o prato com o purê de batatas e o arroz branco para servir

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/401-moqueca-de-badejo-aromatica.html>