

MOQUECA DE PEIXE SEM CONSERVANTES

INGREDIENTES

300 g de filé de peixe temperado com sal, alho e limão a gosto (tilápia, salmão, cação)

2 tomates grandes picados

1 cebola média picada

1 colher (sopa) de azeite

1 colher de urucum/corante (da roça, puro)

cebolinha, salsa e manjeriço a gosto (podem ser aquelas desidratados)

1 colher (sobremesa) de páprica doce ou defumada

2 colheres de açúcar mascavo

350ml de água

sal a gosto para finalizar

MODO DE PREPARO

Em uma panela, coloque a colher de azeite doure a cebola e o alho

Em seguida, coloque os tomates e deixe por 8 minutos e adicione a água

Coloque os temperos a seu gosto, junto com o açúcar mascavo e a páprica

Assim que ferver, prove o tempero, sempre lembrando que o peixe já está temperado, então cuidado para não exceder no sal

Coloque o peixe e deixe cozinhar por mais 10 minutos

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/6043-moqueca-de-peixe-sem-conservantes.html>