

# MOQUECA DE PIRARUCU

## INGREDIENTES

1 kg de pirarucu  
2 pimentões verde  
2 pimentões vermelho  
2 pimentões amarelo  
2 tomates grandes  
2 cebolas grandes  
400 ml de leite de coco  
3 colheres de azeite  
3 colheres de azeite-de-dendê  
2 tabletes de caldo de peixe  
3 colheres de molho shoyu  
3 limões  
4 dentes de alho  
10 g de açafrão  
cheiro-verde e cebolinha  
pimenta de cheiro  
pimenta-do-reino  
pimenta dedo-de-moça

## MODO DE PREPARO

Corte o peixe em cubos grandes, acrescente azeite, shoyu, açafrão, o alho, os limões, pimenta

Misture tudo e deixe marinar na parte de baixo da geladeira por pelo menos 2 horas

Em uma panela aqueça o creme de leite, dissolva os tabletes do caldo de peixe e reserve

Forre o fundo da panela de barro com metade das cebolas, tomates e pimentões

Monte outra camada com o restante das cebolas, tomates e pimentões

Tempere com sal a gosto

Despeje o cheiro

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/1971-moqueca-de-pirarucu.html>