

MOQUECA DE DOURADO DELICIOSA

INGREDIENTES

1 cebola grande picada
1 tomate grande picado
1 pimentão verdes em rodelas
1 primentão amarelo em rodelas
1 pimentão vermelho em rodelas
1 cheiro-verde médio picado
4 folhas de chicória picadas (coentrão)
6 pimenta-de-cheiro em pedaços
2 xícaras de molho de tomate
1 xícara de leite de coco
500 g de dourado (ou outro peixe de couro)

MODO DE PREPARO

Refogue a cebola, o tomate, a metade do cheiro

Quando os temperos estiverem bem moles, adicione água, o molho de tomate e o peixe

Após levantar fervura, deixe por 10 minutos

Depois adicione os restante dos ingredientes fazendo uma linda decoração por cima e adicione o leite de coco

Tampe a panela e deixe em fogo baixo por mais 5 minutos

Essa receita serve 4 pessoas com outros acompanhamentos

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/3651-moqueca-de-dourado-deliciosa.html>