

MOQUECA PAULISTA

INGREDIENTES

1 kg de cação em postas
500 g de camarão limpo
3 colheres (sopa) de azeite
2 cebolas cortadas em rodela
1 xícara (chá) de molho de tomate
500 g de batatas cozidas cortadas ao meio
2 dentes de alho picados
1 pimentão vermelho cortado em rodela
4 tomates cortados em rodela
1 vidro de leite de coco
pimenta, folha de louro, azeitonas e sal a gosto

MODO DE PREPARO

Tempere o cação e camarão com sal e pimenta (reserve)
Acrescente os pimentões, os tomates, a cebola e o louro em camadas
Junte o peixe, o camarão, as batatas e as azeitonas ponha no meio do molho
Despeje e o leite de coco sobre o molho
Está pronto

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/4797-moqueca-paulista.html>