

MOQUECA DE PEIXE SUPER FÁCIL

INGREDIENTES

1 cebola grande cortada em rodelas

2 tomates maduros em rodelas

1 pimentão médio cortado em rodelas

2 dentes de alho amassados com sal e pimenta do reino a gosto.

coentro a gosto

1 kg de peixe de sua preferência (sugestão: corvina fresca e salgada)

azeite de dendê a gosto.

leite de coco a gosto.

MODO DE PREPARO

Passe o alho amassado no peixe e forre o fundo da panela com o próprio peixe

Em seguida, coloque de forma aleatória todos os temperos cobrindo todo o peixe

Salpique coentro e, por último, adicione o azeite e o leite de coco

Se ficar muito seco, coloque aproximadamente 100 ml de água pra não grudar no fundo da panela

Leve ao fogo por cerca de 25 minutos

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/5495-moqueca-de-peixe-super-facil.html>