

# MOQUECA DE PEIXE

## INGREDIENTES

500 g de peixe  
água com sal  
suco de 1 limão  
pimenta-malagueta a gosto  
1/2 maço de cebolinha  
1/2 maço de coentro  
1/2 cebola picada  
3 dentes de alho  
2 colheres (sopa) de azeite  
1 colher (sopa) de sementes de urucum  
1/2 maço de coentro em pedaços  
2 tomates em rodela  
1 cebola em rodela

## MODO DE PREPARO

Em uma tigela, acrescente o peixe, a água com sal e o suco de 1 limão  
Deixe descansar  
Amasse todos os ingredientes, misturando bem, reserve  
Em uma panela, adicione o azeite e as sementes de urucum, frite bem  
Retire as sementes e volte a panela ao fogo  
Adicione o tempero reservado no pilão  
Acrescente as postas de peixe e espalhe  
Adicione 1/2 maço de coentro em pedaços, os tomates e a cebola em rodela  
Tampe a panela e deixe cozinhar por 15 minutos

©2025 todos os direitos reservados a Elder Recetas Fáceis

<https://elderrecetasfaciles.com.br/receita/11472-moqueca-de-peixe.html>