

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

©2026 todos os direitos reservados a Elder Recetas Fáceis

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