

MOQUECA DE PIRARUCU

INGREDIENTES

1 kg de pirarucu
2 pimentões verde
2 pimentões vermelho
2 pimentões amarelo
2 tomates grandes
2 cebolas grandes
400 ml de leite de coco
3 colheres de azeite
3 colheres de azeite-de-dendê
2 tabletes de caldo de peixe
3 colheres de molho shoyu
3 limões
4 dentes de alho
10 g de açafrão
cheiro-verde e cebolinha
pimenta de cheiro
pimenta-do-reino
pimenta dedo-de-moça

MODO DE PREPARO

Corte o peixe em cubos grandes, acrescente azeite, shoyu, açafrão, o alho, os limões, pimenta

Misture tudo e deixe marinar na parte de baixo da geladeira por pelo menos 2 horas

Em uma panela aqueça o creme de leite, dissolva os tabletes do caldo de peixe e reserve

Forre o fundo da panela de barro com metade das cebolas, tomates e pimentões

Monte outra camada com o restante das cebolas, tomates e pimentões

Tempere com sal a gosto

Despeje o cheiro

©2026 todos os direitos reservados a Elder Recetas Fáciles

<https://elderrecetasfaciles.com.br/receita/2053-moqueca-de-pirarucu.html>