

MOQUECA CAPIXABA SIMPLES E SABOROSA

INGREDIENTES

- 1,5kg de cação
- 3 maços de coentro
- 2 maços de cebolinha
- 3 cebolas
- 2 tomates grandes
- 1 pimentão
- 3 limões
- 2 xícaras de azeite
- 2 colher de sopa de pimenta do reino
- 5 dentes de alho
- 1 colher de coloral
- 1 vidro de leite de coco

MODO DE PREPARO

Coloque 1,5kg de cação de molho com água e extrato de suco de dois limões

Triture uma cebola, um maço de coentro, um maço de cebolinha, 5 dentes de alho e 2 colher de sopa de sal

Em seguida, coloque uma xícara de azeite na panela quente e jogue a pasta trirurada deixando a fritar

Logo após, forre a panela com os pedaços de peixe aonde fique todos empilhados

Em seguida, jogue uma colher de sopa se pimenta do reino envolvendo o peixe todo

Depois disso, forre os pedaços de peixe com rodela dos dois tomate, das duas cebolas e pimentão e jogue a outra colher de sopa de pimenta do reino os dois maços de coentro e a cebolinha com a outra xícara de azeite e o extrato do limão

Deixe cozinhar por cerca de 20 minutos

Em seguida acrescente o vidro de coco de leite e deixe cozinhar por mais meia hora a 40 minutos

Sirva com arroz e um belo pirão, que pode ser feito com proprio caldo da moqueca, caso queira o pirão, acrescente dois copos de água após cozinha 20 minutos

©2026 todos os direitos reservados a Elder Recetas Fáceis

<https://elderrecetasfaciles.com.br/receita/5915-moqueca-capixaba-simples-e-saborosa.html>