

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

Passa o alho amassado no peixe e forra 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 Elder Recetas Fáceis

<https://elderrecetasfaciles.com.br/receita/6272-moqueca-de-peixe-super-facil.html>