Moqueca

Categoria	Tempo de preparação	Dificuldade	Custo	Com quem?	Nº de pessoas
Peixe	Demorado	Médio	Médio	Com amigos	4 pessoas

Ingredientes

- 4 colheres de sopa de Gallo Azeite Virgem Extra Reserva
- 1kg de peixe branco
- 500g de tomate
- 300g de quiabos
- 1 pimento verde
- 1 pimento vermelho
- 500ml de leite de coco
- 1 ramo de coentros
- 1 cebola picada
- 2 dentes de alho picados
- Q.b. de sal
- Q.b. de pimenta preta
- 500g de camarão

Modo de preparação

1. Tempere o peixe com sal e pimenta preta moída.
2. Num tacho aqueça 3 colheres de sopa de azeite e adicione a cebola e o alho e deixe refogar por 3 minutos.
3. Junte o tomate e os pimentos aos cubos e deixe cozinhar por mais alguns minutos.
4. Numa frigideira à parte, salteie os quiabos cortados em rodelas no restante azeite bem quente.
5. Mexa os quiabos de forma a não babarem. Em seguida adicione ao tacho.
6. Junte o leite de coco, o peixe e o camarão. Deixe ferver em lume baixo por 15 minutos ou até o peixe estar cozinhado.
7. Tempere a gosto com sal e pimenta e sirva polvilhado com coentros picados.

Produtos utilizados

Reserva

Azeite Virgem Extra

Veja também

Peixe *Rápido* *Fácil*

Tosta de cavala com laranja

Peixe *Rápido* *Fácil*

Bagel com filete de atum e pickles de cebola roxa

Peixe *Médio* *Fácil*

Torre de bacalhau de cebolada de pimentos e batatas laminadas

Peixe *Rápido* *Médio*

Bacalhau à brás

Peixe *Demorado* *Fácil*

Salada de polvo com batatas e feijão verde

GALLO

Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide