



Moqueca

Categoria
Peixe

Tempo de preparação
Demorado

Dificuldade
Médio

Custo
Médio

Com quem?
Com amigos

Nº de pessoas
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

Mixa 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



Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide