



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 Suave

- 1kg de peixe branco
- 500g de tomate
- 300g de quiabos (opcional)
- 1 pimentão verde
- 1 pimentão vermelho
- 500ml de leite de coco
- 1 maço de coentros
- 1 cebola picada
- 2 dentes de alho picados
- a gosto Sal
- a gosto Pimenta do reino

Modo de preparo

1

Tempere o peixe com sal e pimenta preta moída.

2

Em uma frigideira aqueça 3 colheres de sopa de Gallo Azeite de Oliva Tipo Único, adicione a cebola e o alho e refogue por 3 minutos. Após esse processo, acrescente o tomate e os pimentões cortados em cubos e deixe cozinhar por mais 5 minutos.

3

Coloque o leite de coco e o peixe na frigideira e ferva em fogo baixo por 15 minutos ou até o peixe cozinhar.

4

Por fim, junte todos os ingredientes e tempere a mistura com sal e pimenta a gosto. Polvilhe o coentro picado sobre o prato para servir.



Dicas do Chef

O produto Gallo que o Chef sugere para esta receita pode ser substituído pelo Gallo Azeite de Oliva Extra Virgem Reserva. Experimente e compartilhe suas combinações incríveis!



Dicas do Chef

Adicione a Pimenta com Gallo Azeite de Oliva Tipo Único a gosto para ter um sabor ainda mais especial.

Produtos utilizados



Suave

Azeite de Oliva Tipo Único

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