



# Moqueca



Tempo de preparação

Demorado

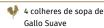




Com quem?
Com amigos

Nº de pessoas 4 pessoas

## Ingredientes



- 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.



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 ① Demorado • Fácil
Salada de polvo com batatas e feijão verde
▶ Peixe ① Médio ■ Médio
Lulas grelhadas com ervas e malaguetas
Massas
Linguini com cavala
▶ Peixe ② Rápido • Fácil
Bruschetta de sardinha à portuguesa
▶ Peixe ② Médio • Fácil
Atum com batatas e espargos



Mais receitas em

www.galloportugal.com

 $^{\circ}$  2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide