

# Moqueca



**Autor: Silvio Wesley**

**Ingredientes:**

- 1 kg de peixe em posta
- 1 colher (de sopa) de azeite de oliva
- 200 ml de leite de coco
- 1 maço de coentro
- 1 macho de salsinha
- 3 limões
- 2 tomates
- 2 cebolas
- 1 pimentão verde
- 1 pimentão vermelho
- 1 pimentão amarelo
- Sal a gosto
- Pimenta do reino a gosto
- Pimenta dedo de moça a gosto

**Modo de Preparo:**

Lave as postas de peixe com limão, tempere com sal e pimenta, em uma panela grande, sele as postas no azeite de oliva e reserve, na mesma panela coloque uma camada de cebola, uma camada de peixe uma camada de pimentão, uma camada de cebola, uma camada de tomate e um pouco coentro e salsa. Faça

mais camadas até encher a panela. Por último coloque metade do leite de coco. Leve a panela ao fogo alto e tampe. Assim que levantar fervura abaixe o fogo e deixe cozinhar por aproximadamente 15 minutos. Nos minutos finais coloque o restante do leite de coco. Acerte o sal. Ao desligar o fogo, finalize com o restante do coentro e da salsa.