# MOQUECA DE PEIXE COM CURRY

## INGREDIENTES

1 kg de pedaços médios de peixe de sua preferência sem espinha

4 batatas médias bem cozidas para dar o ponto do caldo

3 pimentões: amarelo, vermelho e verde (um de cada cor)

2 cebolas grandes picadas

3 tomates médios sem sementes picados

200 mg de ervilhas

4 dentes de alho amassados

suco de 1 limão para temperar o peixe

1 litro de leite de coco

400 mg de creme de leite

azeite ou óleo de coco

azeitonas verdes sem caroço e a gosto

coentro e folha de louro a gosto

sal, curry e pimenta a gosto

## MODO DE PREPARO

Tempere o peixe com o suco do limão, o sal e a pimenta e deixe marinando

Amasse as batatas cozidas e reserve

Refogue numa panela com o óleo de coco ou azeite os pimentões, cebolas, tomates e alhos

Em seguida, acrescente o leite de coco, as folhas de louro e a batata amassada

Mexa com uma colher até a batata incorporar no caldo

Mexa de vez em quando para não grudar no fundo da panela

Acrescente os pedaços de peixe, as ervilhas, as azeitonas e, deixe cozinhar por 10 minutos em fogo médio

Antes de apagar o fogo acrescente o coentro

Depois que apagar o fogo acrescente o creme de leite, mexa com cuidado para misturar o creme de leite e não partir os pedaços de peixe

Pronto, pode servir e saborear esta receita deliciosa

O tamanho dos pedaços de peixe é a porção para cada pessoa e não podem ser finos porque vai despedaçar quando for cozinhar o peixe

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitafacilrapida.com.br/receita/5219-moqueca-de-peixe-com-curry.html