



# 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 de Oliva Tipo  
Único

- 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



## *Azeite de Oliva Tipo Único*

Azeite de Oliva

*Veja também*

---

🐟 Peixe ⌚ Demorado 🍴 Médio

*Risotto de açafreão com robalo e piso de ervas*

---

🐟 Peixe ⌚ Médio 🍴 Fácil

*Salmão com molho de laranja, puré de ervilha e espinafres*

---

🐟 Peixe ⌚ Demorado 🍴 Fácil

*Tagliatelle com camarões, rúcula, pimentos e curgete*

---

🐟 Peixe ⌚ Médio 🍴 Fácil

*Arroz negro com camarões*

---

🐟 Peixe ⌚ Demorado 🍴 Médio

*Polvo com esmagada de batata doce e espinafres*

---



Mais receitas em

[www.galloportugal.com](http://www.galloportugal.com)

© 2022 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide