



Moqueca

Caldo de Frango Dourado

Grau de Dificuldade: **Fácil**

Rendimento: **4 porções**

Ingredientes

- 500g de filé de peixe branco (como robalo ou tilápia)
- Suco de 1 limão
- Sal e pimenta-do-reino a gosto
- 1 colher (sopa) de azeite de dendê
- 1 cebola média fatiada
- 1 pimentão vermelho em rodela
- 1 pimentão amarelo em rodela
- 2 tomates em rodela
- 200ml de leite de coco
- **140ml de Caldo de Frango Dourado Battuto's (½ embalagem diluída em ½ medida de água)**
- Cheiro-verde picado a gosto

Modo de Preparo

ra a Moqueca:

- Tempere o peixe com suco de limão, sal e pimenta. Reserve por 10 minutos.
- Em uma panela larga, aqueça o azeite de dendê e faça camadas com cebola, pimentões, tomates e o peixe.
- Regue com o Caldo de Frango Dourado Battuto's diluído e o leite de coco.
- Tampe a panela e cozinhe em fogo baixo por cerca de 20 minutos, sem mexer muito para não desmanchar o peixe.
- Finalize com cheiro-verde e sirva com arroz branco e farofa.