

Moqueca Capixaba

1,3 Kg peixe em postas, preferencialmente Badejo, Robalo, Cação ou Namorado
1 Kg tomates, maduros
3 cebolas, grandes
2 dentes alho
1 colher de sopa pimentão verde, picado
8 colheres de sopa azeite de oliva
1 colher de sopa alfavaca
2 colheres de sopa salsa
2 colheres de sopa cebolinha
quanto basta sal
quanto basta molho de pimenta
quanto basta coentro
2 colheres de sopa urucum
1 limão

1. Corte em pequenos pedaços o tomate, a cebola e o pimentão. Misture tudo e acrescente a salsa e a cebolinha picada. Reserve.
2. Lave bem as postas de peixe. Tempere com sal, suco de limão e alfavaca. Reserve.
3. Em uma panela de barro, aqueça 3 colheres de sopa de azeite de oliva com o urucum e frite o alho picado.
4. Monte a moqueca na panela de barro: coloque metade da mistura reservada, em cima ponha as postas de peixe e, por fim, cubra com a metade restante da mistura de tomates e cebolas. Cubra com as 5 colheres de azeite de oliva.
5. Quando ferver, cozinhe por cerca de uma hora, em fogo brando, com a panela semi-tampada.
6. Regule o sal e a pimenta. Cubra com o coentro antes de servir.
7. Sirva a moqueca com arroz branco e pirão.

Source: www.chefrs.com.br | (Servings: 4)