



Moqueca Rápida de Marisco



Dificuldade
Fácil



Tempo
Entre 15-
30 min



Nº de pessoas
4 Pessoas

Ingredientes

- 1 emb. de Preparado para Mariscada sem Glúten 500 g Pescanova
- 1 cebola grande e 1 dente de alho
- 2 c. de sopa de óleo de coco
- 2 tomate maduros
- 1/4 de pimento verde e 1/2 pimento encarnado
- 400 ml de leite de coco
- Sal q.b.
- 1 molhinho de coentros

Preparação

1. Descongele a Mariscada e reserve.
2. Amoleça a cebola e o alho picados finamente no óleo de coco, depois junte o tomate sem pele bem picado e cozinhe por 5 min. A seguir junte os pimentos aos cubinhos e cozinhe mais 5 min. Adicione o leite de coco, tempere de sal e cozinhe por 5 a 6 min. para engrossar ligeiramente.
3. Junte a Mariscada bem escorrida ao molho e cozinhe em lume médio/alto por 5 min. aprox.
4. Aromatize com coentros picados e sirva com arroz Basmati.

Produtos Associados



**Preparado para
Mariscada Sem
Glúten**

500 g