



Moqueca de Peixe

A **Páscoa** é uma das datas comemorativas mais esperadas aqui no Brasil. Os motivos são muitos: desde o simbolismo do feriado até a oportunidade de reunir quem se ama para o tradicional almoço de Páscoa e preparar alguma coisa especial junto a família! e experimentar deliciosas comidas, chocolates e claro um belo vinho.

Para esta deliciosa receita sugerimos vinho chileno **Cordillera Andina Sauvignon Blanc 2017** ou o Português **Esporão Verdelho 2016**

Ingredientes:

800g de peixe firme (cação, badejo, robalo...), 150g de camarão peq. limpo, suco de 1 limão (bastante caldo), 1 cebola branca média em rodela, 1 cebola roxa média em rodela, 1 pimentão vermelho pequeno em tiras médias, 1 pimentão amarelo pequeno em tiras médias, 4 tomates em cubos, 4 dentes de alho bem picado, 1 pimenta dedo de moça bem picada (tire um pouco da semente), 200 ml de caldo de camarão, 300 ml leite de coco, sal a gosto, coentro fresco à gosto, azeite **Esporão Extra Virgem**, 2 colheres de sopa de azeite de dendê, pimenta do reino à gosto.

Preparo:

Comece lavando bem os ingredientes e picando-os de acordo com as instruções acima.

Tempere as postas de peixe com o suco do limão, sal e pimenta do reino. Faça o mesmo com os camarões. Cubra com filme e descanse na geladeira.

Aqueça a panela (preferência de barro) coloque o azeite para esquentar, em seguida as cebolas e o alho para refogar até dourar.

Coloque uma colher de sopa de dendê e a pimenta dedo de moça.

Adicione o pimentão e o caldo de camarão.

Quando os pimentões estiverem macios, acrescente os tomates tempere com sal e a pimenta do reino, o peixe, o extrato de tomate.

Deixe cozinhar por mais ou menos 5 minutos e acrescente o camarão.

Quando o peixe estiver cozido, finalizar com o leite de coco e o coentro e o dendê restante, servir preferencialmente com pirão e arroz branco.