

Moqueca de batatas com arroz



Tempo de preparo:
40 minutos

Rendimento:
6 porções

Tipo:
Pratos quentes

Nível:
Médio

Ingredientes

3 xícaras de Arroz Tipo 1 Solito cozido

3 porções
200 ml de leite de coco
200 ml de água
3 xícaras (chá) de batatas, cortadas com casca
1/2 xícara (chá) de cheiro verde picado
1/2 xícara (chá) de coentro picado (pode substituir por salsinha)
3 colheres (sopa) de óleo
2 colheres (sopa) de azeite de dendê
1 colher (chá) de molho de pimenta vermelha
1 colher (chá) de sal
4 dentes de alho espremidos
2 tomates maduros fatiados
1 cebola grande fatiada
1 pimentão pequeno fatiado

Modo de preparo

1. Aqueça o óleo com metade do azeite de dendê e doure a cebola com o alho.
2. Junte o molho de pimenta e faça camadas de pimentão, batata, tomate, e leite de coco; nesta ordem.
3. Tempere com sal, tampe a panela e cozinhe por 3 minutos após a fervura.
4. Adicione o restante do azeite de dendê, o cheiro verde e o coentro e sirva em seguida acompanhado de arroz branco Solito.

Veja mais receitas:

www.solito.com.br