



## GASTRONOMIA DEL BRASILE

### MOQUECA (STUFATO DI PESCE) per 4 – 6 persone

#### **Ingredienti :**

900 gr. di filetti di pesce bianco  
1 limone  
2 cipolle tagliate a fettine  
3 pomodori tagliati a fettine  
150 gr. di gamberi o gamberetti sgusciati  
prezzemolo tritato  
2 cucchiaini di olio preferibilmente di palma  
latte di cocco  
1 chili (in italiano si pronuncia cili : tipo di peperoncino) tagliato finemente  
sale e pepe q.b.



#### **Preparazione :**

Tagliate a metà il limone e strofinatelo sul pesce.  
Poi spremetelo e conservate il succo.  
Scaldate l'olio in una padella e fate soffriggere le cipolle e il chili (peperoncino), poi aggiungete pomodori, pesce, gamberi o gamberetti, succo del limone a piacere, 3 cucchiaini di latte di cocco, sale e pepe q.b.  
Fate cuocere velocemente per 1 minuto, poi spegnete la fiamma, coprite e lasciate riposare per 1 ora  
Quindi scaldate di nuovo il tegame e lasciate cuocere per alcuni minuti finché il pesce non sarà tenero.  
Guarnite con il prezzemolo e servite con del riso in bianco.