

Moqueca de Palmito

Toplam 38 dk

Hazırlama 16 dk · Pişirme 22 dk

4 kişilik

Orta

~246 kcal

Açılış 14/10

Moqueca de palmito, palmiye kalbini domates ve hindistan cevizi sütüyle pişirerek parlak, sulu ve Brezilya sahilini anımsatan bir tencere yemeği hazırlar.

Malzemeler

- 300 gr Palmiye kalbi
- 1.5 su bardağı Hindistan cevizi sütü
- 3 adet Domates
- 1 adet Biber
- 1 yemek kaşığı Lime suyu

Yapılış

1. Sebzeleri tavada 6 dakika çevirin.
2. Palmiye kalbi ve sütü ekleyin.
3. Yemeği 12 dakika pişirip lime ile tamamlayın.

PÜF NOKTASI

Hindistan cevizi sütünü kaynatmadan pişirmek yemeğin parlak ve ipeksi kalmasını sağlar.

SERVİS ÖNERİSİ

Moqueca'yı sıcak sunun, yanına beyaz pirinç ve lime koyun.