

## QUALCHE RICETTA BRASILIANA!

### La Moqueca di pesce

#### Ingredienti per 5-6 persone

- ⤴ 500 g di filetti di pesce bianco, (per es filetti di nasello)
- ⤴ 18 gamberoni puliti da interiora e sgusciati (5 o 6 tagliati piccoli, gli altri interi)
- ⤴ succo di 2 lime (tenere la buccia pulita di 1/2 lime per la cottura)
- ⤴ 1 cipolla grande dorata tritata
- ⤴ 1 peperone rosso tagliato a cubetti piccoli
- ⤴ 1 peperone verde tagliato a cubetti piccoli
- ⤴ 2 peperoncini verdi piccanti tritati e privi dei semi
- ⤴ 2 spicchi d'aglio schiacciati
- ⤴ 2 cucchiaini di coriandolo tritato
- ⤴ 200 ml di latte di cocco
- ⤴ olio di Dendê (olio di Palma), se non lo trovate utilizzate extravergine q.b.
- ⤴ sale q.b.
- ⤴ pepe q.b.



#### Preparazione

Pulisci i gamberoni. Taglia a pezzettoni i filetti di pesce, sala e pepa e fai marinare il pesce e i gamberoni nel succo di lime per una ventina di minuti.

In una padella, versa l'olio, gli spicchi d'aglio schiacciati e i peperoncini verdi tritati, rosola in modo d'insaporire l'olio. Aggiungi la cipolla tritata, continuando a rosolare e poi i peperoni tagliati a cubetti. Lascia rosolare ancora a fuoco basso una decina di minuti.

Versa il latte di cocco e mescola bene, alza un po' la fiamma ed aggiungi il pesce con il succo della marinatura e due pezzettini di buccia di lime. Fai cuocere a fuoco medio per 15 – 20 min sino a che noti che la salsa di cocco si addensa un po'.

Il pesce a questo punto sarà ben cotto e sarà molto morbido per la presenza del grasso del latte di cocco. Aggiusta di sale e pepe e aggiungi il coriandolo, mescola delicatamente, lascia riposare coperto 4-5 minuti.

Servi accompagnato da riso bollito bianco e da una bella caipirinha!