

MOQUECA DE PALMITO

INGREDIENTES

1,8 kg de palmito
3 cebolas
8 tomates
2 pimentões
1 colher de sopa de alho picado
1 colher de sopa de gengibre picado
100 ml de óleo
300 ml de leite de coco
1,5 litros de molho de tomate
100 ml de azeite de dendê
Cominho a gosto
Pimenta do reino a gosto
Cheiro verde a gosto
Sal a gosto

PREPARO

Em uma panela aqueça o óleo e frite o alho e o gengibre até dourar.

Acrescente a cebola, o tomate, o palmito e cubra com o molho de tomate.

Quando ferver adicione o cominho, a pimenta do reino, o pimentão e misture.

Coloque o leite de coco, misture e acrescente o azeite de dendê, o sal e o cheiro verde.

Misture tudo e sirva como quiser, com um arroz ou dentro de uma moranga.