



## Moqueca de badejo

### Ingredientes

- 4 unidades de filé de badejo frescos
- 2 tomates cortados em rodela
- 1 unidade de cenoura cortada em rodela finas
- 1 unidade de cebola cortada em rodela
- 1 talo de salsa em rodela
- 2 dentes de alho
- 200 ml de vinho branco seco
- Sal
- Pimenta do reino
- Páprica picante
- Amêndoas torradas
- Coentro

### Modo de preparo

Acomodar no fundo de uma panela os legumes, o alho e o coentro. Temperar com sal e pimenta. Regar com vinho e deixar cozinhar por 20 minutos. Temperar os filés de peixe com sal e páprica e colocar sobre os legumes. Cozinhar com a panela tampada por 10 minutos. Servir a moqueca decorada com amêndoas e coentro picado.

**Rendimento: 4 porções**