



Mojica de Pintado

www.receitasdafia.com/receitas/mojica-de-pintado

Em comemoração aos 77 anos da cidade de Bonito MS, que tal preparar esse prato delicioso típico da cidade? Mojica de Pintado, um prato delicioso e com uma explosão de sabores!

Mojica de Pintado unknown

 30 min

 6 porções

Ingredientes

- 750g de [pintado](#) em cubos
- Sal
- [Pimenta do reino](#)
- Suco de 1 [limão](#)
- 3 colheres (sopa) de [azeite](#)
- 6 dentes de [alho](#) picados
- 1 [cebola](#) em cubos
- 4 [tomates](#) em cubos
- 750g de [mandioca](#) pré-cozida em cubos
- 500ml do caldo do cozimento da mandioca
- 1 colher (café) de sal
- [cheiro verde](#) ou folhas de [coentro](#)

Modo de Preparo

1. Temperar o peixe com sal, pimenta e suco de limão.
2. Deixar marinar por 15 minutos.
3. Em uma panela, refogar no azeite o alho e a cebola.
4. Acomodar os pedaços de peixe.
5. Em seguida adicionar o tomate e os cubos de mandioca pré-cozida.
6. Cobrir com água do cozimento da mandioca, o sal e o cheiro verde picado.
7. Refogar por 10 minutos em panela tampada.
8. Servir em seguida.