MOQUECA DE CAMARÃO SIMPLES

INGREDIENTES

1 kg de camarão

2 tomates sem pele picados

1 cebola média picada

3 dentes de alho amassados

2 maços de coentro picado

6 colheres (sopa) de azeite

2 limões (suco)

sal a gosto

MODO DE PREPARO

Limpe os camarões e tempere

Refogue em 3 colheres (sopa) de azeite o alho, a cebola e o tomate com o sal a gosto

Acrescente o camarão e refogue; deixe o camarão cozinhar de 15 a 20 minutos

Acrescente o leite de coco, 3 colheres de azeite e o maço de coentro; deixe ferver por alguns minutos

Sirva com arroz branco

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/10565-moqueca-de-camarao-simples.html