

MOQUECA DE FRUTOS DO MAR

INGREDIENTES

400 g de paella (bandeja)

600 g de camarão descascado e limpo

pimenta-do-reino e pimenta calabresa a gosto

sal a gosto

2 limões (suco)

azeite de oliva para refogar

2 cebolas picadas

5 dentes de alho picados

3 tomates picados

1 pimentão vermelho picado

1 pimentão verde picado

1 sachê de molho de tomate

200 ml de leite de coco

2 colheres (sopa) de azeite de dendê

cheiro-verde picado a gosto

MODO DE PREPARO

Tempere os frutos do mar descongelados apenas com limão e sal

Refogue a cebola no azeite de oliva até dourar

Acrescente o alho e espere dourar

Adicione os tomates e refogue

Acrescente os pimentões e deixe por alguns minutos até dar uma amolecida

Adicione o molho de tomate e o leite de coco; misture bem

Acrescente os frutos do mar (se estiver utilizando mariscos e anéis de lula, adicione

Acrescente o azeite de dendê, a pimenta

Corrija o sal e sirva

Se preferir, pode utilizar apenas camarão ou acrescentar outros frutos do mar como mariscos, polvo, anéis de lula e outros

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/11098-moqueca-de-frutos-do-mar.html>