

MOQUECA DE CAMARÃO SERGIPANA

INGREDIENTES

800 g de camarão do mar com casca (tamanho M)

2 tomates cortados em cubos

1 pimentão verde em fatias

1 pimentão vermelho em fatias

1 pimentão amarelo em fatias

1 pimenta de cheiro

2 dentes de alho

2 cebolas em cubos

2 colheres de azeite de oliva

3 colheres de azeite de dendê

250 ml de leite de coco

Cebolinha e coentro a gosto

Sal a gosto

Pimenta-do-reino a gosto

MODO DE PREPARO

Descasque 800 g de camarão (para facilitar na hora de descascar, coloque um pouco de sal nos dedos).

Em seguida, pegue a cabeça e as cascas e coloque para ferver com 500 ml de água e sal, e logo após, passe na peneira por 2 vezes, reservando o caldo.

Tempere o camarão com sal e pimento-do-reino, e reserve.

Corte a cebola em cubos e coloque para refogar.

Triture o alho e junte com a cebola quando ela já estiver dourada.

Em seguida, adicione os tomates em cubos e coloque os pimentões cortados em tiras.

Acrescente a água do caldo da cabeça e casca, o leite de coco, os camarões temperados, 2 colheres de óleo de dendê, a cebolinha e o coentro, e deixe cozinhar por 8 minutos com a panela tampada.

Retire a tampa e espere por mais 4 minutos.

Sirva em seguida.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/16006-moqueca-de-camarao-sergipana.html>