MOQUECA DE CAMARÃO COM BATATA

INGREDIENTES

400 g de camarão fresco sem casco

2 tomates maduros picados

1 pimentão verde picado

1 cebola média picada

coentro, cebolinha e hortelã picados

1 copo de água

3 dentes de alho machucados

2 limões

6 batatinhas cozidas cortada em rodelas

azeite de dendê

azeite oliva

1 caixa de leite de coco

extrato de tomate

sal a gosto

MODO DE PREPARO

Separe os camarões em um recipiente e acrescente o suco de limão e uma pitada de sal e 1 copo de água, deixe descansar.

Em uma panela média, coloque uma colher de azeite de oliva e o alho, deixe dourar, logo após adicione os tomates, pimentão e a cebola, deixe refogando durante 5 minutos.

Depois que estiver refogado coloque 6 colheres de sopa de azeite de dendê, 6 colheres de extrato de tomate, um copo de água os camarões e as batatinhas, deixe cozinhar por 15 minutos

Logo após acrescente uma caixinha de leite de coco 5 minutos antes de desligar a panela e mais uma pitadinha de sal.

Sirva com arroz branco.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/17497-moqueca-de-camarao-com-batata.html