

# 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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