

MOQUECA DE CAMARÃO BRASIL E ALEMANHA

INGREDIENTES

- 900 g de camarão médios fresco e descascados
- 1/2 (2,5 ml) colher (chá) rasa de sal
- 1/2 (2,5 ml) colher (chá) rasa pimenta-do-reino
- 1/2 (2,5 ml) colher (chá) rasa gengibre em pó
- 1/2 (2,5 ml) colher (chá) rasa pimenta vermelha seca em flocos
- suco de 1/2 limão
- 8 castanhas de caju
- 6 g de salsa picada | se for em pó 1/2 (2,5 ml) colher de chá rasa
- 4 g de coentro picado | se for em pó 1/2 (2,5 ml) colher de chá rasa
- 1 cebola pequena descascada e cortada em rodela
- 1 folha de louro
- 6 colheres (sopa) de azeite de oliva
- 100 ml de leite de coco
- 50 ml de creme de leite
- 1 pimentão verde e 1 amarelo pequenos cortados em tiras verticais (se forem grandes, use 1/2)
- 1 colher (sopa) de azeite de dendê (se tiver em casa)
- 1 (5 ml) colher (sopa) rasa de colorau ou páprica

MODO DE PREPARO

Lave os camarões e tempere com sal, pimenta-do-reino e limão.

Deixe marinar enquanto prepara os outros passos.

Em uma panela média adicione 2 colheres de azeite de oliva, a cebola e deixe dourar.

Acrescente a folha de louro e 300 g do camarão, fritando por 4 minutos.

Depois de pronto retire a folha de louro e tempere com gengibre, pimenta vermelha, leite de coco, creme de leite colorau (ou paprica) e as castanhas e bata tudo no liquidificador até obter um creme.

Reserve.

Em uma frigideira grande (se for de ferro melhor) adicione 4 colheres do azeite de oliva, e frite em fogo médio os pimentões por 4 minutos, o restante dos camarões (600 g) e frite por 4 minutos.

Adicione o creme batido, salsa e coentro e deixe cozinhar por 2 minutos.

Adicione o azeite de dendê, caso tenha.

Cozinhe por mais 2 minutos e está pronto.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/17963-moqueca-de-camarao-brasil-e-alemanha.html>