

MARISCADA BAIANA

INGREDIENTES

200 g de siri
200 g aratu
200 g camarão
200 g ostra
200 g Sanambi
5 dentes de alho
3 limões
2 tomates médios
2 cebolas médias
2 pimentão médias
5 pimentas picadas
coentro e cebolinha a gosto ou um mão cheia de cada picadas
500 ml de leite de coco
50 ml de azeite de dendê
sal a gosto ou um pouco a mais

MODO DE PREPARO

Lave os frutos do mar, pois alguns vem com areia.

Misture tudo na panela que vai cozinhar.

Tempere com os 3 limões, o alho e o sal.

Deixe descansar com esse tempero por uns 10 minutos.

Nesse tempo corte o restante em cubinhos e coloque por cima da mariscada.

Coloque o leite de coco e leve ao fogo com tampa por 5 minutos.

Depois retire a tampa e deixe cozinhar sem a tampa por mais 5 minutos.

Depois desse 5 minutos sem e com tampa, coloque o azeite de dendê e deixe por mais ou menos 10 minutos cozinhado sem tampa.

Pronto para servir com arroz branco e farofa de dendê.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/18859-mariscada-baiana.html>