

# 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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