

SINFONIA NORDESTINA

INGREDIENTES

- 1 kg de camarão
- 1 kg de filé de peixe (tempere o peixe com sal e alho)
- 1 kg de filé lagosta (se não gostar de lagosta ponha bacalhau)
- 500 ml de leite de coco
- 1 lata creme de leite sem soro
- 2 cebolas batidinhas
- 1/2 pimentão verde picadinho
- 3 tomates picados
- 1 lata de molho de tomate (caseiro ou comprado pronto)
- 2 dentes de alho amassado
- 1 colher (sopa) de azeite de dendê
- 2 colheres (sopa) de azeite de oliva
- sal, coentro ou salsa a gosto
- 1 kg de milho de manguzá do branco (milho de canjica; se você achar que o milho está muito enxuto, acrescente um pouco mais de água)

MODO DE PREPARO

- Deixe o milho de molho por 2 horas.
- Cozinhe com 1 litro de água, depois de cozido deixar separado.
- Refogue a cebola, o alho, o pimentão, o tomate, o molho no azeite de oliva e junte o camarão e a lagosta.
- Depois de refogado, acrescente o leite de coco, mexa delicadamente para não talhar o leite até ferver.
- Acrescente o peixe e deixe cozinhar.
- Depois de cozido, junte o milho e o creme de leite e deixe ferver mais um pouco.
- Sirva com arroz branco.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/19356-sinfonia-nordestina.html>