

MOQUECA DE CAMARÃO COM MANDIOQUINHA

INGREDIENTES

4 dentes de alho
1/2 cebola picada
salsa, cebolinha ou coentro
1 colher de azeite de dendê
1 colher de azeite de oliva
1 cubo de caldo de legumes
1 creme de leite de 200 ml
1/2 leite de coco
200 g de camarão limpo, sem cabeça
3 mandioquinhas
sal a gosto
pimenta-do-reino a gosto
1 tomate médio em cubos

MODO DE PREPARO

Limpe os camarões, reserve as cascas, os rabos e as cabeças.

Ferva,coe e reserve.

Em uma panela, coloque azeite de oliva, acrescente alho, frite-os até ficar douradinho.

Acrescente a cebola, cubo de legumes, tomates picados e o azeite de dendê.

Acrescente também o camarão, pimenta-do-reino e o sal.

Deixe por volta de 2 minutos.

Em um liquidificador, bata as mandioquinhas junto com creme de leite e leite de coco por 30 segundos. Coloque essa mistura junto com o camarão e os demais ingredientes, acrescente também a água reservada.

Deixe cozinhar por 5 minutos, mexendo sempre que possível para não queimar.

Desligue o fogo e acrescente a salsa e o coentro, se preferir, cebolinha verde cai muito bem.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/22773-moqueca-de-camarao-com-mandioquinha.html>