

# 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 mandioquinas  
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.

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

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

Deixe por volta de 2 minutos.

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

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

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

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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