## MOQUECA DE PINTADO E CAMARÃO

## **INGREDIENTES**

- 2 kg de pintado
- 1/2 kg de camarão sem casca e sem cabeça
- 2 pimentão verde
- 1 pimentão vermelho
- 1 pimentão amarelo
- 1 colheres (sopa) de azeite de dendê
- 4 dentes de alho picado
- 2 cebolas em rodelas
- 1 saquinho de manjericão
- 1 saquinho de açafrão
- cheiro-verde picado
- 1 xícara de azeite
- 6 tomates picado com caroços
- 1 vidro pequeno de leite de coco

## MODO DE PREPARO

Coloque 1 xícara de azeite no fogo.

Refogue a cebola e o alho em fogo baixo, sem dourar.

Coloque os pimentões e os 6 tomates.

Acrescente 1 pitada de manjericão, pimenta calabresa a gosto e 1 pitada de açafrão.

Refogue até o tomate se desfazer em caldo grosso.

Em uma frigideira coloque uma xícara de azeite e refogue o camarão por 5 minutos.

Coloque o pintado em postas na panela, junto aos ingredientes, por 5 minutos.

Em seguida despeje o camarão na panela, junto ao peixe.

Deixe por 10 minutos.

Em seguida acrescente o vidro de leite de coco e o azeite de dendê.

Deixe por 5 minutos e finalize usando o sal ao seu gosto.

Coloque o cheiro-verde picado e misture.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/24211-moqueca-de-pintado-e-camarao.html