

MARISCADA DA XUXU

INGREDIENTES

500 g de marisco
1 cebola
1 tomate
1/2 pimentão
coentro à gosto
250 ml de leite de coco
2 sache de tempero
azeite para refogar
1/2 lata de extrato de tomate

MODO DE PREPARO

Cozinhe o marisco por 20 minutos, depois escorra e esprema para tirar o gosto de mar e areia.

Cate para tirar as sujeiras do mar e reserve.

Refogue a cebola, o tomate e o pimentão picados no azeite.

Acrescente os sachês de tempero.

Acrescente o marisco, o leite de coco, o extrato de tomate e cozinhe em fogo médio por 25 minutos.

Por último, acrescente o coentro picadinho e tampe.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/24721-mariscada-da-xuxu.html>