

MARISCADA

INGREDIENTES

1 kg de camarão cinza, limpo e sem casca
1 pacote de mexilhão fresco e limpo
300 g de lula crua, limpa e cortada em rodela
2 tomates cortados em cubos
2 cebolas cortadas em cubos
1 pimentão cortado em cubo
1 maço de cheiro-verde limpo e cortado
8 dentes de alho
azeite a gosto
sal a gosto
1 colher (café) de colorau (urucum)
100 ml de leite de coco
2 colheres (sopa) de óleo

MODO DE PREPARO

Tempere o camarão com a metade do alho e reserve.
Em uma panela, coloque a outra metade do alho com o óleo e doure.
Quando o alho estiver dourado, acrescente o colorau (urucum).
Adicione o camarão temperado, o mexilhão e a lula, na panela em fogo baixo.
Acrescente sal e refogue bem.
Acrescente o tomate, a cebola e o pimentão.
Ainda com o fogo baixo, tampe a panela e deixe cozinhar de 15 a 20 minutos.
Passado os 15 a 20 minutos, adicione o leite de coco e deixe abrir fervura.
Coloque o azeite a seu gosto e o cheiro-verde e deixe ferver por mais 3 minutos.
Depois é só servir! Bom apetite!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/25990-mariscada.html>