

## 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 rodelas  
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>