

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!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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