

# MOQUECA DE CAMARÃO VG

## INGREDIENTES

500 g de camarão vg descascado

sal a gosto

pimenta-do-reino a gosto

1 cebola de cabeça

1 tomate

1/2 colher de sobremesa de colorau

2 colheres de sopa de azeite de oliva

sal com alho a gosto

2 colheres de sopa de molho de tomate

1 garrafa de 200 ml de leite de coco

200 ml de água

## MODO DE PREPARO

Tempere o camarão com sal e pimenta-do-reino a gosto.

Corte o tomate e a cebola em rodelas.

Coloque em uma panela, o azeite e o sal com alho a gosto.

Coloque as cebolas e o tomate e deixe ferver na água que saltará do tomate.

Acrescente o molho de tomate e misture.

Adicione mais sal, se necessário, sempre a gosto.

Coloque os camarões e acrescente 200 ml de água, misture e tampe a panela.

Deixe por 5 minutos, até ferver.

Adicione o leite de coco e deixe ferver mais 5 minutos.

Pronto, sirva com arroz branco.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/26208-moqueca-de-camarao-vg.html>