

AUTÊNTICA MOQUECA DE CAMARÃO BAIANA

INGREDIENTES

- 1 kg de camarão sem casca, sem cabeça e pré-cozido
- 4 dentes de alho amassados
- 2 cebolas brancas médias cortadas em cubinhos
- 2 tomates vermelhos e maduros cortados em cubinhos
- 1 molho de coentro
- 3 colheres de sopa de azeite de dendê
- 200 ml de leite de coco natural
- 2 limões
- sal a gosto

MODO DE PREPARO

Esprema o suco de 1 à 2 limões em um pouco de água que dê para lavar o camarão.

Deixe-os descansar nessa água enquanto você prepara os outros ingredientes.

Junte o alho, o sal, o coentro, a cebola e o tomate e machuque tudo junto.

Escorra a água do camarão e o despeje nessa mistura de temperos.

Passe tudo para uma panela, dê uma rápida refogada e acrescente o coco e o dendê.

Pingue algumas gotas de limão.

Tampe a panela por 10 minutos, para que cozinhe.

Prove para ver se está bom de sal.

Se ainda precisar de um pouco mais de sal, acrescente e deixe ferver por mais 5 minutos.

Sirva a moqueca de camarão, com arroz branco e molho de pimenta de sua preferência.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/28884-autentica-moqueca-de-camarao-baiana.html>