

MOQUECA DE OVO

INGREDIENTES

6 ovos

1 cebola grande

2 tomates grandes

1 pimentão grande

400 ml de leite de coco

250 g de camarão

azeite

coentro

sal

MODO DE PREPARO

Bata no liquidificador metade da cebola, do pimentão, 1 tomate e o sal junto com a cabeça do camarão e o rabo com o leite de coco.

Coloque a mistura do liquidificador na frigideira e leve ao fogo médio.

Após levantar fervura jogue os camarões e os ovos um por um.

Aguarde, assim que você notar que já está quase cozida a gema coloque o azeite.

Deixe cozinhar até a gema ficar durinha.

Apague a chama.

Coloque o coentro por cima e tampe a panela por cerca de 5 minutos.

Sirva.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidadas.com.br/receita/29177-moqueca-de-ovo.html>