

MOQUECA DE OVO COM MAMÃO VERDE E CAMARÃO

INGREDIENTES

- 4 ovos grandes
- 200 g de camarão fresco sem casca e sem cabeça
- 30 g de camarão seco
- 2 dentes de alho (grandes)
- 1 mamão médio verde sem casca e cortados em cubo
- 6 folhas de cebolinha
- 1/2 de coentro
- 1 cebola grande
- 1 tomate grande
- 1 pimentão
- 1/2 tablete de caldo knorr
- 100 g de leite de coco (meia garrafa)
- 3 colheres de azeite de dendê
- 2 colheres de azeite de oliva

MODO DE PREPARO

Em um pilão amasse o alho, em seguida amasse metade do camarão seco, (separados).

Refogue o alho no azeite de oliva, em seguida acrescente o tomate, a cebola, o pimentão, a cebolinha, o camarão fresco e o camarão seco amassado.

Deixe refogar por alguns minutos.

Acrescente o leite de coco, um pouco de água, sal a gosto, o azeite de dendê, o mamão verde e o caldo knorr.

Deixe ferver por uns 15 minutos.

Acrescente os ovos, o coentro picado, umas rodela de tomate e umas rodela de cebola para enfeitar.

Espere ferver até o ovo cozinhar.

Pronto!

Sirva com arroz branco e salada.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/30887-moqueca-de-ovo-com-mamao-verde-e-camarao.html>