

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 rodelas de tomate e umas rodelas de cebola para enfeitar.

Espere ferver até o ovo cozinhar.

Pronto!

Sirva com arroz branco e salada.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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