

MOQUECA CAMAPOLVO

INGREDIENTES

1 kg de Polvo
1 Kg de camarão (filé)
1 pimentão verde
1/2 pimentão vermelho
3 cebolas brancas
2 cebolas roxas
3 dentes de alho
1 molho de coentro
1 pitada de pimenta calabresa
Pimenta cominho a gosto
Sal a gosto
2 limões
1 leite de coco 200ml
Dendê a gosto
Azeite de Oliva

MODO DE PREPARO

Lave bastante o polvo com água corrente, coloque em uma vasilha plástica e esprema 1 limão e reserve. Enquanto isso lave o camarão fresco/filé com pouca água (apenas jogue um pouco de água e escorra no escorredor), coloque em uma vasilha plástica e esprema um limão sobre o camarão e reserve. Pegue o polvo que está reservado lave novamente em água corrente e coloque em uma panela com água não o cobrindo totalmente, coloque junto 1 cebola roxa com casca e inteira (a cebola servirá para indicar o tempo de cozimento do polvo, quando a cebola estiver mole o ponto do polvo é o ideal). Deixe cozinhar em uma panela com tampa e vá olhando a textura da cebola. Em uma panela de barro coloque os 3 dentes de alho, 2 cebolas picadas, metade do pimentão verde cortado em cubinho, sal a gosto e coloque azeite de oliva , refogue e jogue o camarão, mexa e deixe refogar, após coloque 100ml de água e tampe e deixe cozinhar por 10 minutos. Enquanto isso estando o polvo cozido retire da água (reserve a água em que foi cozido o polvo) e corte em cubinho o polvo e reserve. Nesse intervalo corte metade do coentro dentro do camarão que está sendo cozido mexa e acrescente o polvo e 2 copos americanos da água que reservou do cozimento do polvo, verifique o sal, caso necessário acrescente. Mexa e deixe cozinhar por mais 5 minutos. Após acrescente a pitada de pimenta calabresa, cominho, o dendê e o restante do coentro, o pimentão vermelho e as cebolas (pequenas) cortadas em rodela e deixe cozinhar mais 8 minutos. Utilize o caldo para fazer o pirão, e sirva com arroz branco, molho de pimenta, banana cozida e salada (comida tipicamente baiana)

Obs: a quantidade de cebola, pimentão, dendê e tempero verde fica a gosto de quem cozinha. Pode ser feito

também em outra panela, mais a panela de barro deixa o alimento mais quente e o cozimento mais rápido.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/32760-moqueca-camapolvo.html>