

MOQUECA DE MARISCO

INGREDIENTES

1/2 kg de marisco
1 tomate grande sem semente
1 cebola média
1 pimentão médio
150 ml de azeite de dendê
150 ml de leite de coco
3 limões
coentro
2 batatas médias cortadas em cubos e cozidas.
sal a gosto

MODO DE PREPARO

Lave o marisco com 1 dos limões e reserve.
Em uma panela coloque o tomate, cebola, pimentão e o coentro cortado em cubos.
Moa todos os temperos e adicione os 2 limões espremidos.
Depois de moídos junte o marisco já lavado.
Leve ao fogo e acrescente o azeite aos poucos.
Coloque meio copo pequeno de água.
Depois de 20 minutos de cozimento, acrescente o leite de coco.
Em seguida acrescente as batatas já cozidas.
Aguarde 5 minutos e já pode desligar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/37862-moqueca-de-marisco.html>