

# 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>