

# 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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