

OVOS MALUCOS

INGREDIENTES

300 ml de leite de coco fresco
3 ovos
200 g de camarão
1 cebola média
1 tomate médio (bem maduro)
1 pimenta de cheiro
1 colher (chá) de azeite
sal, coentro e cebolinha a gosto

MODO DE PREPARO

Corte o tomate em cubos e a cebola em rodela. Depois frite com o azeite, em uma panela antiaderente. Espere até o tomate ficar pastoso e até quando a cebola ficar molinha.

Despeje o leite de coco e espere ferver.

Coloque os ovos e o sal.

Cinco minutos depois coloque os camarões (lavados).

Espere mais 10 minutos e coloque a pimenta cortada em rodela, o coentro picado e cebolinha. Espere a cebolinha e o coentro incorporarem na mistura e está pronto.

Você pode usar temperos prontos junto do sal no terceiro passo, e ainda pode usar mais um tomate, caso queira mais cor.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/37961-ovos-malucos.html>