

MOQUEQUINHA DE CHUCHU COM CAMARÃO E OVOS

INGREDIENTES

1/2 kg de camarão já limpos

2 chuchus grandes cortados em cubos e cozidos deixando-os ainda meio durinhos para que depois na moqueca fiquem 'al dente'

1 maço de coentro picadinho

1 maço de cebolinha picadinha

3 tomates sem sementes picadinhos

2 dentes de alho amassadinhos

4 colheres (sopa) de azeite

6 azeitonas picadinhas

1 colher de café de colorau

6 ovos

sal e pimenta a gosto

MODO DE PREPARO

Numa panela (de preferência de barro), frite o alho em duas colheres de azeite.

Coloque então os tomates e cozinhe por alguns minutos.

Coloque o colorau.

Coloque a metade dos temperinhos verdes, as azeitonas e os chuchus cozidos mas ainda durinhos.

Coloque os camarões, misture bem, tempere com sal e pimenta a gosto.

Faça 6 cavidades com uma colher e coloque em cada uma um ovo.

Por cima cubra com o restante dos temperinhos verdes.

Tampe por alguns minutos até que cozinhe os ovos. Com cuidado para não deixar queimar no fundo.

Se necessário coloque um pouquinho mais de azeite para que não queime.

Regue com o restante do azeite e sirva .

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/38447-moquequinha-de-chuchu-com-camarao-e-ovos.html>