

MOQUECA BAIANA

INGREDIENTES

1 kg de camarão fresco com ou sem casca

500 g de sururu catado

1 coco grande ralado ou 2 médios

2 tomates picado

2 cebolas picadas

2 pimentões picados

tempero verde a gosto

1,5 cm de gengibre ralada ou picada

azeite de dendê a gosto

sal a gosto

vinagre a gosto (para lavar os mariscos)

600 ml de água

2 pimentas de cheiro frescas

MODO DE PREPARO

Em uma vasilha coloque o camarão, água e vinagre (reserve).

Em outra vasilha coloque o sururu, água e vinagre (reserve).

Em um liquidificador coloque 600 ml de água e o coco ralado, bata um pouco, coe (ou esprema) e reserve.

Escorra o camarão e o sururu.

Em uma panela de barro ou comum coloque o sururu, camarão, o gengibre, todos os temperos, as pimentas e o leite de coco, acerte o sal e leve ao fogo médio.

Quando estiver cozido coloque o azeite de dendê, desligue o fogo e tampe a panela por uns 10 minutos. Pronto uma deliciosa moqueca Baiana.

Sirva com arroz branco e se preferir faça o pirão com o caldo da moqueca.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/39196-moqueca-baiana.html>