

MOQUECA DE CAMARÃO AO LIQUIDIFICADOR

INGREDIENTES

1 kg de camarão descascado e limpo

4 tomates

1 pimentão médio

2 dentes de alho

1 garrafinha de leite de coco

3 copos de água

1 colher de sopa de manjericão

1 colher de sopa de alho poró

1 colher de sopa de salsinha

1 colher de sopa de pimenta-do-reino

3 colheres de sopa de farinha de trigo

2 limões

2 colheres de sopa de azeite de oliva

2 colheres de sopa de azeite de dendê

Sal a gosto

MODO DE PREPARO

Deixe os camarões de molho na água.

Enquanto isso, bata no liquidificador 3 tomates sem sementes, 3/4 do pimentão, a água, a farinha de trigo, o leite de coco, 1 dente de alho, o alho poró, o manjericão e a salsinha.

Lave os camarões e ferva durante 3 minutos com o suco de 2 limões, 1 dente de alho triturado, a pimenta-do-reino, o azeite de oliva, 1 tomate e 1/4 do pimentão bem picados.

Adicione o molho, que foi batido no liquidificado, aos camarões. Mexa bem, adicione sal a gosto e o azeite de dendê.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/40655-moqueca-de-camarao-ao-liquidificador.html>