

# 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 liquidificador, aos camarões. Mexa bem, adicione sal a gosto e o azeite de dendê.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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