MOQUECA DE SIRI AO MOLHO DE CAMARÃO

INGREDIENTES

400g de camarão

200g de extrato de tomate

4 dentes de alho

2 cebolas média picada

2 limões grande

4 col (sopa) azeite extra virgem

Sal a gosto

1kg de siri desfiado

2 tomates sem sementes picados

1/2 maço de salsinha e coentro picados

200ml de leite de coco

1 col (sopa) rasa de colorau

MODO DE PREPARO

Coloque o camarão em uma tigela com o suco de 1 limão, sal e 1 colher de azeite

Reserve

Coloque em uma panela grande 2 colheres de azeite, 1 cebola picada e refogue

Acrescente o siri desfiado e espremido para não juntar muita água e continue refogando

Junte os tomates o suco de 1 limão, a salsinha o coentro, o sal e o leite de coco

Deixe em fogo alto por 10 minutos mexendo de vez em quando

Em quanto isso, faça o molho de camarão

Em uma panela coloque 1 colher de azeite e doure 1 cebola picada e o alho amassado

Despeje o extrato de tomate e depois os camarões

Deixe refogando por 10 minutos

Assim que terminar o tempo de refogar o siri desligue o fogo e quando terminar o tempo do camrão também desligue o fogo e coloque o molho de camarão por cima da moqueca de siri

Sirva com arroz branco

Se preferir, na hora de comer pode colocar uma farofinha própria para moqueca e um pouco de pimenta

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/45401-moqueca-de-siri-ao-molho-de-camarao.html