

MOQUECA SIMPLES DE CAMARÃO

INGREDIENTES

- 1 pimentão verde
- 250 g de pimentas cambuci
- 1/2 kg de camarões limpos
- 1 cebola picada
- 2 dentes de alho
- 1 cubo de caldo de legumes
- 2 colheres (sopa) de azeite
- coentro a gosto
- 2 tomates picados

MODO DE PREPARO

Refogar o alho e a cebola no azeite.

Acrescentar os tomates, caldo de legumes e 1/2 xícara de água. Refogar para formar o molho.

Acrescentar: camarões, pimentão, coentro e as pimentas.

Deixar ferver por aproximadamente 5 minutos.

Servir em seguida.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/47555-moqueca-simples-de-camarao.html>