

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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