MOQUECA CAPIXABA DE CAMARÃO COM CASCA

INGREDIENTES

1 Kg ou mais um pouco de camarão com casca

Caldo de 3 a 4 limões

2 colheres de sopa de óleo

1 dente de alho amassado

1 cebola grande cortada em pedacinhos

colorau a gosto

1 tablete de caldo de carne ou frango

4 tomates bem maduros picadinhos com casca e semente

2 maços de coentro bem picadinho

Azeite e sal a gosto

MODO DE PREPARO

Lavar bem os camarões, escorrer a água e colocar água novamente com o caldo dos limões e deixar por uns 30 minutos (isto pra tirar qualquer cheiro e gosto de maresia).

Em uma panela colocar o óleo, refogar o alho, a cebola, o colorau , o tablete de caldo, os 4 tomates (um a um).

Escorrer bem o camarão e jogar na panela a metade dos camarões e do coentro sacudindo com cuidado para que eles se acomodem (não misturar).

Temperar com sal e azeite.

Coloque em seguida o restante dos camarões deixando no fogo médio por 3 minutos.

Desligue o fogo e coloque por cima o resto do coentro e tampar a panela.

Na panela de barro seria a maneira típica capixaba de servir.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/47699-moqueca-capixaba-de-camarao-com-casca.html