MOQUECA COM CAMARÃO

INGREDIENTES

1 kg de dourada, cortada em postas

300 g de camarão seco descascado

200 g de camarão seco inteiro (para decorar)

1/2 pimentão amarelo em rodelas finas

1/2 pimentão vermelho em rodelas finas

1/2 pimentão verde em rodelas finas

1 pimenta de cheiro picada (verde)

1 tomate bem maduro em rodelas finas

1 cebola grande em rodelas

4 dentes de alho amassados

250 ml de leite de coco

100 ml de azeite de dendê

2 colheres de sopa de azeite de oliva

1 maço de cheiro verde (coentro e cebola) picado

1/2 copo tipo americano de suco de limão

pimenta-do-reino a gosto

sal a gosto

MODO DE PREPARO

Lave bem o peixe com limão, escorra o excesso e deixe descansar com o sal. Salpique um pouco de pimenta-do-reino por cima.

Em seguida, em uma panela do tipo wok, preferencialmente com tampa de vidro grande adicione o azeite de dendê e de oliva e refoque a cebola e o alho até começar dourar.

Adicione o peixe e deixe fritar por 5 minutos. Acrescente os camarões limpos. Logo depois acrescente os temperos cortados em rodelas por camadas alternadas. Em seguida adicione o cheiro verde e a pimenta de cheiro picada. Misture o leite de coco em 2 copos de água e adicione na panela. Cubra a panela e deixe ferver até ficar bem cremoso. Os temperos ficarão cozidos, mas não derretarão totalmente. Apague o fogo e decore com os camarões inteiros.

Atenção: não pode mexer depois que acrescentar o tempero, caso necessite, segure as duas alças da panela e dê uma balançada leve.

Sirva com arroz branco refogado no alho.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/47817-moqueca-com-camarao.html