MOQUECA DE CAMARÃO FANTÁSTICA

INGREDIENTES

ingredientes:

1 kg de camarão limpo - preferencialmente o rosa

3 cebolas

2 tomates

1/2 pimentão

1 maço de coentro (no sul é difícil encontrar, pode se usar salsa que é da mesma família mas tem sabor mais fraco)

2 embalagens de leite de coco com 200 ml cada

azeite de dendê

sal

limão

MODO DE PREPARO

Lave e limpe os camarões, tempere-os com um pouco de sal e suco de limão. Deixe descansar em ambiente preferencialmente refrigerado.

Pique uma cebola e meia, e use-a para forrar a panela – isso evita o contato do camarão com o fundo da panela.

Corte em cubos 2 tomates e reserve-os.

Corte em rodelas o pimentão, o resto da cebola e o último tomate. Reserve-os.

Com a panela forrada de cebolas picadas, disponha os camarões por cima, depois os tomates cortados em cubos, em seguida os pimentões - reservando duas ou três rodelas.

Em seguida, ponha a metade do coentro limpo por cima de tudo e deixe descansar por alguns minutos.

Coloque o leite de coco suficiente para cobrir os ingredientes e ponha no fogo alto.

Quando abrir a fervura, acerte o sal, diminua o fogo e ponha delicadamente o azeite de dendê até que a cor da mistura esteja levemente avermelhada. O camarão deve ficar pronto em mais ou menos cinco minutos após a fervura. Ponha o resto das cebolas em rodelas, o tomate, o resto do pimentão e um pouco de coentro e imediatamente desligue o fogo. A panela de barro vai manter a moqueca borbulhando por algum tempo.

Sirva quente com arroz branco e farofa crocante.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/47960-moqueca-de-camarao-fantastica.html