

MOQUECA DE MEXILHÕES

INGREDIENTES

500 gr de mexilhões lavados
300 gr de camarão 7 barbas
2 tomates maduros picados
2 Dentes de Alho
2 limões
1 cebola branca picada
Extrato ou molho de tomate prá dar uma cor
coentro quanto baste
200 ml de leite de coco
100 ml de azeite de dendê
100 ml de creme de leite
Sal a gosto

MODO DE PREPARO

Lave os mexilhões e os camarões separados.

Coloque de molho no limão espremido, refogue a cebola no azeite de dendê, coloque o alho bem picadinho, coloque o tomate, o coentro, escorra o limão e coloque os mexilhões no refogado.

Depois de uns 15 minutos coloque o camarão escorrido.

Depois de 5 minutos coloque o leite de coco, coloque o creme de leite, prove o sal e corrija se precisar.

Deixe mais 5 minutos com a panela tampada e desligue.

Ficou muito bom com arroz branco ou quem gosta um pirão do caldo.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/48038-moqueca-de-mexilhoes.html>