

# 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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