MARISCO OCEÂNICO

INGREDIENTES

1 kg de marisco limpo e fresco

1 cebola grande cortada em tiras

2 dentes de alho fatiados

120 g de abóbora cortada em cubos

100 g de coco fresco ralado

cebolinha a gosto

hortelã a gosto

sal a gosto

MODO DE PREPARO

Em uma frigideira, use apenas um pouco de azeite de oliva

Doure o marisco no azeite até o mesmo começar a soltar a água

Começando a soltar a agua, retire

Em outra panela, coloque a água (bem pouco, apenas para derreter a abobora) e a abóbora

Quando a abóbora virar uma geleia, acrescente o coco e desligue o fogo

Retorne na panela com o marisco e acrescente água aos poucos, apenas uma lâmina de água bem rasa

Aumente o fogo e começe a mexer levemente para não quebrar ou desfiar o marisco, já que ele é muito sensivel

Quando a água secar, misture a geleia de abóbora e mexa

Acrescente sal a gosto

Retire da panela e decore com a cebolinha

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/4955-marisco-oceanico.html