

MOQUECA DE TAMBACÚ AO SABOR DE CAMARÃO

INGREDIENTES

1 tambacú de cerca de 1,5 kg
1 cabeça de alho
Sal (a gosto)
pimenta-do-reino (pitada)
3 limões
2 coentros
2 cebolinhas
1 pimentão verde
1 pimentão vermelho
3 cebolas médias
5 tomates maduros
200 g de camarões secos ou defumados
500 ml leite de coco
3 colheres de sopa azeite de oliva
3 colheres de sopa azeite de dendê

MODO DE PREPARO

Tempere o tambacú com sal, alho, pimenta, limão, deixe no tempero por 2 horas.

Corte uma xícara de chá de tomate picado (sem pele e sem sementes), um maço de coentro e cebolinha, o pimentão verde, cebola e o camarão seco, bata tudo no liquidificador e reserve. Pique os ingredientes (medida xícara de café) cebolinha, coentro, cebola e um tomate com casca e semente) e 5 dentes de alho. Coloque 3 colheres de azeite de oliva em uma caçarola e poe os dentes de alho picados deixe dourar, coloque outros temperos picados e mexa até que seque a água, coloque o peixe e tampe a panela por 2 minutos, abra e coloque o suco de um limão e tampe novamente por 2 minutos, abra e coloque o tempero batido no liquidificador deixe cozinhar por 5 minutos, no final pegue o leite de coco bata no liquidificador com uma cebola e despeje, coloque os pimentões colorido e cheiro verde pra finalizar e as colheres de azeite de dendê espere três minutos e desça a panela.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidadas.com.br/receita/52254-moqueca-de-tambacu-ao-sabor-de-camarao.html>