# MOQUECA DE CAMARÃO FRESCO

## INGREDIENTES

1 kg de camarões frescos descascados e limpos

3 tomates maduros grandes

2 cebolas brancas médias

2 dentes de alho amassados

1 pimentão grande verde

Coentro

Cebolinha verde

1 vidro de leite de côco Sococo

sal a gosto

150 ml de azeite de dendê

100 g de camarão seco defumado

suco de dois limões coado

Azeite doce a gosto

## MODO DE PREPARO

Bata do liquidificador os tomates, cebolas, pimentão, alho, a metade do coentro e cebolinha verde, o sal, com um copo de água filtrada. Leve essa mistura ao fogo brando por 20 minutos. Numa frigideira, coloque 2 colheres de manteiga e frite levemente os camarões frescos em pequenas porções por vez, até ficarem avermelhados. Reserve-os. Junte os camarões ao molho da panela e acrescente o leite de coco e o azeite de dendê. Por último, coloque o restante do cheiro verde picadinhos e o azeite doce a gosto. Tampe a panela e deixe cozinhar por mais 3 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/53384-moqueca-de-camarao-fresco.html