MOQUECA DE CAMARÃO

INGREDIENTES

1 kg de camarão

1 litro de leite de coco

1/2 tomate cortado em rodelas

1/2 cebola cortadas em rodelas

1 pimentão cortado em rodelas

1 batata cortada em cubos

1 cenoura cortada em cubos

1 chuchu cortado em cubos

coentro agosto

cebolinha agosto

1 dente de alho

3 colheres de óleo

colorau a gosto

1 colher de manteiga

estrato de tomate a gosto

MODO DE PREPARO

Lave bem o camarão

Coloque a manteiga em uma panela e refogue os legumes e as verduras

Depois o leite de coco e o óleo e misture

Deixe cozinhar por 15 minutos

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/7104-moqueca-de-camarao.html