MOQUECA DE OVOS COM CAMARÃO SECO

INGREDIENTES

6 ovos

200 g de camarão seco

2 dentes de alho

1 cebola média

1 tomate

1 pimentão

coentro

1 limão

200 ml leite de coco

azeite de dendê

1 colher (chá) rasa de sal

pimenta dedo de moça

1 colher (sopa) de azeite de oliva

MODO DE PREPARO

Lave os camarões para tirar o sal

Corte os temperos bem pequenos e junte com os camarões

Coloque o limão

Leve ao fogo e refogue os ingredientes com azeite de oliva

Coloque o leite de coco e deixe cozinhar por 5 minutos

Coloque os ovos e salpique o sal e pimenta aos poucos

Deixar cozinhar por 5 minutos

Está pronto

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/8146-moqueca-de-ovos-com-camarao-seco.html