

MOQUECA DE CAMARÃO SIMPLES

INGREDIENTES

- 1 kg de camarão
- 2 tomates sem pele picados
- 1 cebola média picada
- 3 dentes de alho amassados
- 2 maços de coentro picado
- 6 colheres (sopa) de azeite
- 2 limões (suco)
- sal a gosto

MODO DE PREPARO

Limpe os camarões e tempere

Refogue em 3 colheres (sopa) de azeite o alho, a cebola e o tomate com o sal a gosto

Acrescente o camarão e refogue; deixe o camarão cozinhar de 15 a 20 minutos

Acrescente o leite de coco, 3 colheres de azeite e o maço de coentro; deixe ferver por alguns minutos

Sirva com arroz branco

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/10565-moqueca-de-camarao-simples.html>