

MARISCO OU MARISCADA DO BETÃO

INGREDIENTES

- 2 kg de marisco
- 2 cebolas grandes
- 1 batata grande
- 1 pimentão
- 1 lata extrato de tomate
- 1 lata de molho de tomate
- 3 dentes de alho
- 1 envelope de tempero pronto da sua preferência
- 1 pitada de pimenta-do-reino
- 2 colheres cheias de manteiga
- salsinha a gosto
- coentro a gosto
- 2 copos de água

MODO DE PREPARO

Deixe de molho os mariscos por aproximadamente duas horas, trocando a água a cada meia hora

Refogue o pimentão picadinho, com a cebola e o alho na manteiga

Bata no liquidificador o extrato de tomate, dois copos de água, a batata descascada e crua

Junte esta mistura com o refogado na panela

Acrescente o molho, a pimenta

Escalde os mariscos em água quente e acrescente na panela junto com o molho; deixe refogar por aproximadamente 15 minutos

Acrescente a salsinha e o coentro picadinho

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/11217-marisco-ou-mariscada-do-betao.html>