

MOQUECA DE CAMARÃO DA SANDRA, A MELHOR RECEITA DE TODAS!

INGREDIENTES

1/2 kg de camarão médio
Suco de 1 limão
1/2 xícara de café de azeite de dendê
2 cebolas médias cortadas em rodela
1/2 xícara de chá de coentro
1/2 xícara de chá de salsa picada
2 cebolinhas verdes cortadas
3 tomates cortados em rodela
Sal a gosto
1 vidro de leite de coco

MODO DE PREPARO

Limpar os camarões e temperar com sal e o suco de limão.
Reserve.
Refogue todos os temperos por 15 minutos no azeite-de-dendê.
Acrescente os camarões e cozinhe por 5 minutos com a panela tampada.
Por último, acrescente o leite de coco.
Sirva com arroz branco.

INFORMAÇÕES ADICIONAIS

Obs: você pode adicionar 1 xícara de caldo de camarão para incrementar ainda mais seu prato!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/15612-moqueca-de-camarao-da-sandra-a-melhor-receita-de-todas.html>