

# MOQUECA DE CAMARÃO

## INGREDIENTES

1 kg de camarão  
1 litro de leite de coco  
1/2 tomate cortado em rodela  
1/2 cebola cortadas em rodela  
1 pimentão cortado em rodela  
1 batata cortada em cubos  
1 cenoura cortada em cubos  
1 chuchu cortado em cubos  
coentro agost  
cebolinha agost  
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

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/7104-moqueca-de-camarao.html>