

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://areceitadavez.com.br/receita/8146-moqueca-de-ovos-com-camarao-seco.html>