

MOQUECA DE FRUTOS DO MAR

INGREDIENTES

400 g de paella (bandeja)
600 g de camarão descascado e limpo
pimenta-do-reino e pimenta calabresa a gosto
sal a gosto
2 limões (suco)
azeite de oliva para refogar
2 cebolas picadas
5 dentes de alho picados
3 tomates picados
1 pimentão vermelho picado
1 pimentão verde picado
1 sachê de molho de tomate
200 ml de leite de coco
2 colheres (sopa) de azeite de dendê
cheiro-verde picado a gosto

MODO DE PREPARO

Tempere os frutos do mar descongelados apenas com limão e sal
Refogue a cebola no azeite de oliva até dourar
Acrescente o alho e espere dourar
Adicione os tomates e refogue
Acrescente os pimentões e deixe por alguns minutos até dar uma amolecida
Adicione o molho de tomate e o leite de coco; misture bem
Acrescente os frutos do mar (se estiver utilizando mariscos e anéis de lula, adicione
Acrescente o azeite de dendê, a pimenta
Corrija o sal e sirva
Se preferir, pode utilizar apenas camarão ou acrescentar outros frutos do mar como mariscos, polvo, anéis de lula e outros

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/11098-moqueca-de-frutos-do-mar.html>