

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://receitaecozinha.com.br/receita/7104-moqueca-de-camarao.html>