

# 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

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/8146-moqueca-de-ovos-com-camarao-seco.html>