

8 receitas com Brio

moqueca de camarão

do Fred



←
VEJA NO SEU
SMARTPHONE

moqueca de camarão

do Fred

INGREDIENTES 4

- 4 COLHERES (DE SOPA) DE AZEITE - 1 KG DE CAMARÃO - 1 COLHER DE SUMO DE LIMÃO
- 2 CEBOLAS / 2 DENTES DE ALHO - 500 ML DE LEITE DE CÔCO - 1 COLHER DE COENTROS
- 10 TOMATES - 1 COLHER DE ÓLEO DE PALMA PICADOS

PREPARAÇÃO

Refogar a cebola com o alho e adicionar o camarão (já limpo e descascado). Deixar cozer cerca de 10 minutos.

Temperar com sal e pimenta a gosto e juntar uma colher de sumo de limão.

Juntar o tomate e deixar cozer em lume baixo cerca de 10 minutos.

Junte o leite de côco em lume brando e o óleo de palma.

No fim polvilhar com coentros picados.

BOM APETITE!