



Moqueca de Camarão



Dificuldade
Fácil



Tempo
Menos de
15 min



Nº de pessoas
4 Pessoas

Ingredientes

Para o Camarão:

- Camarão de Moçambique Grande 32/48 PESCANOVA 1 emb.
- Sal q.b.
- Limão unid.
- Azeite de dendê (ou de óleo de coco) 2 c. de sopa
- Cebola 1 unid.
- Dente de alho 1 unid.
- Tomate grande maduro 1 unid.
- Pimento verde 1/2 e pimento vermelho 1/2
- Leite de coco 400 ml.

Para terminar:

- Coentros q.b.

Preparação

Preparação do Camarão

1. **Descongelar** o **Camarão de Moçambique**, descascar deixando a cauda e **temperar** ligeiramente de sal e sumo de limão.
2. Aquecer o azeite de dendê (ou o óleo de coco) e **amolecer** a cebola e o alho, picados finamente. Juntar o tomate **sem pele bem picado** e cozinhar por **1 a 2 min.**
3. **Acrescentar** os **pimentos** cortados aos cubinhos, mexer e **cozinhar** por mais **4 a 5 min.**
4. Adicionar os **Camarões de Moçambique descascados**, **misturar** e **cozinhar 1 a 2 min.** Deitar o leite de coco, deixar **levantar fervura** e cozinhar, **destapado**, em **lume brando**, por **5 a 6 min.** aprox.

Para Servir:

5. Servir com **coentros picados**, acompanhado com **arroz** agulha ou basmati.

Produtos Associados



**Camarão
Moçambique
Grande 32/48**

800 g