Moqueca de camarão

Rendimento
10 porções

Tempo de preparo
01:35

Ingredientes

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Camarão rosa médio (limpo)	4 xícaras (chá)	800 g
Caldo SAZÓN® Profissional para Frutos do Mar	4 colheres (chá)	20 g
Pimenta-do-reino (moída)	Meia colher (chá)	1,5 g
Suco de limão	2 colheres (sopa)	30 ml
Azeite de Oliva Tipo Único TERRANO®	2 colheres (sopa)	30 ml
Pimentão vermelho (em tiras finas)	1 unidade média	150 g
Pimentão amarelo (em rodelas)	1 unidade média	150 g
Cebola (em rodelas)	2 unidades pequenas	200 g
Tomate (em rodelas)	1 unidade média	150 g
Azeite de dendê	1 unidade média	15 ml
Leite de coco	1 unidade média	200 ml
Coentro (picado)	1 unidade média	5 g

Modo de Preparo

1. Em uma GN, disponha os camarões e tempere com o Caldo SAZÓN® Profissional, a

pimenta e o suco de limão, cubra com plástico-filme e deixe na geladeira por 1 hora, para tomar gosto.

2. Em uma panela grande, coloque o Azeite TERRANO™ e leve ao fogo alto para aquecer. Junte metade dos pimentões, da cebola e do tomate e cubra com metade dos camarões temperados. Repetir esse processo com o restante dos pimentões, da cebola, do tomate e do camarão.

3. Acrescente o azeite-de-dendê, e deixe cozinhar em fogo baixo, com a panela tampada, por 7 minutos, ou até o camarão estar completamente cozido. Adicione o leite de coco, misture delicadamente e deixe cozinhar por mais 1 minuto. Retire do fogo, finalize com o coentro e sirva em seguida.