

# Moqueca de Camarão

## *Ingredientes:*

- 1 kg de camarão sem casca e limpos.
- 1 cebola grande cortada em rodela finas.
- 1 pimentão verde cortado em tirinhas.
- 4 colheres de óleo de oliva.
- 1 limão espremido.
- Sal e pimenta ao gosto.
- 1 colher de sopa de óleo de Dendê.
- ½ xícara de leite de coco.
- 1 colher de sopa de coentro finamente picado.
- 1 colher de sopa de salsa finamente picada.



## *Preparação:*

Passo 1: Em uma panela fazer capas com ingredientes. Primeiro os camarões, as cebolas, os pimentões e por último a salsa picada.

Passo 2: Regar com o óleo de oliva e o suco de limão. Sal e pimenta ao gosto. Deixar repousar por 30 min.



Passo 3: Levar ao fogo médio por uns 10 min, sem mexer.

Passo 4: Agregar o leite de coco e deixar até ferver.

Passo 5: Verter o óleo de dendê e o coentro e retirar do fogo.

Servir com arroz branco.

Programando la Vida