

Moqueca de camarão - Frutos do mar



Moqueca de camarão

INGREDIENTES

- 400 g de camarões médios, limpos
- Suco de 2 limões
- 2 cebolas pequenas cortadas em rodela
- 2 pimentões verdes, sem pele, picados
- 3 tomates cortados em rodela
- $\frac{1}{4}$ de xícara (chá) de azeite
- $\frac{1}{4}$ de xícara (chá) de azeite-de-dendê
- 1 maço pequeno de coentro picado
- 1 maço pequeno de cheiro verde picado
- Sal e pimenta-do-reino a gosto

MODO DE PREPARO

Tempere o camarão com sal, pimenta e o suco de limão. Reserve. Em uma panela de barro, faça camadas de cebola, pimentão, tomate e camarão. Regue com uma parte dos azeites e leve ao fogo por alguns minutos. Junte os azeites restantes e cozinhe por mais 5 a 10 minutos ou até o camarão ficar no ponto (não cozinhe demais). Adicione o coentro e o cheiro verde, verifique o tempero e sirva com arroz branco.