

# MOQUECA DE FRUTOS DO MAR

## INGREDIENTES

400 g de paella (bandeja)  
600 g de camarão descascado e limpo  
pimenta-do-reino e pimenta calabresa a gosto  
sal a gosto  
2 limões (suco)  
azeite de oliva para refogar  
2 cebolas picadas  
5 dentes de alho picados  
3 tomates picados  
1 pimentão vermelho picado  
1 pimentão verde picado  
1 sachê de molho de tomate  
200 ml de leite de coco  
2 colheres (sopa) de azeite de dendê  
cheiro-verde picado a gosto

## MODO DE PREPARO

Tempere os frutos do mar descongelados apenas com limão e sal  
Refogue a cebola no azeite de oliva até dourar  
Acrescente o alho e espere dourar  
Adicione os tomates e refogue  
Acrescente os pimentões e deixe por alguns minutos até dar uma amolecida  
Adicione o molho de tomate e o leite de coco; misture bem  
Acrescente os frutos do mar (se estiver utilizando mariscos e anéis de lula, adicione  
Acrescente o azeite de dendê, a pimenta  
Corrija o sal e sirva  
Se preferir, pode utilizar apenas camarão ou acrescentar outros frutos do mar como mariscos, polvo, anéis de lula e outros

©2026 todos os direitos reservados a Elder Recetas Fáciles

<https://elderrecetasfaciles.com.br/receita/11481-moqueca-de-frutos-do-mar.html>