

# MOQUECA DE BADEJO AROMÁTICA

## INGREDIENTES

30 ml de azeite de oliva  
1 cebola  
1 alho  
100 g de tomate  
100 g de pimentões coloridos  
50 g de pimenta biquinho  
50 g de cheiro-verde  
400 g de badejo  
180 ml de caldo de camarão (pode ser o pó)  
100 ml de leite de coco  
10 ml de azeite de oliva  
5 g urucum  
5 g de alecrim

## MODO DE PREPARO

Na véspera, corte o badejo em três postas e tempere com sal, azeite e alecrim  
Doure a cebola picada e o alho picado no azeite de oliva (aproximadamente 2 minutos)  
Coloque o Urucum  
Despeje a mistura de tomate picado, pimentões coloridos picados e pimenta biquinho  
Refogue  
Adicione o badejo e envolva  
Despeje o caldo de camarão, o leite de coco  
Tampe e deixe cozinhar por 5 minutos  
Finalize com salsinha picada  
Monte o prato com o purê de batatas e o arroz branco para servir

©2026 todos os direitos reservados a Elder Recetas Fáceis

<https://elderrecetasfaciles.com.br/receita/216-moqueca-de-badejo-aromatica-2.html>