

# Moqueca de Camarão, receita simples

*Moqueca de Camarão, receita com o crustáceo favorito dos brasileiros.*



Não sou baiana nem capixaba, mas amo uma moqueca. Apesar de morar em um continente em que as pessoas amam frutos do mar, os preparos bem tradicionais brasileiros como a **Moqueca de Camarão**, são meus favoritos.

A minha receita não tem nada de especial, apenas uso os ingredientes que gosto, tentando chegar na combinação de sabores que provei na Bahia há uns 8 anos atrás e que tento reproduzir sempre. Às vezes eu acrescento peixe, mas fica ao gosto do cliente :).

Espero que apreciem e se você, baiano ou capixaba que me segue achar que tem alguma coisa muito errada aí, sinta-se à vontade para comentar. Meu objetivo aqui é dar um norte para iniciantes, que querem se aventurar no preparo do prato pela primeira vez. Bora para a minha receita de **Moqueca de Camarão** simples, para duas pessoas?

# Receita Simples de Moqueca de Camarão

## *Ingredientes*

- 300 g de camarão médio (limpo e sem casca);
- 1 pimentão vermelho;
- 1 cebola grande;
- 1 tomate;
- 1 dente de alho;
- 1/2 pimenta dedo de moça;
- 200 ml de leite de coco;
- 2 colheres de sopa de azeite de dendê;
- 2 colheres de azeite;
- Coentro e sal;
- Arroz branco e farofa para acompanhar.



*Opção mais incrementada pode levar peixe e pimentão amarelo!*

## **Modo de preparo**

Em uma frigideira que pode ser tampada, refogue metade da cebola cortada em tiras médias com o azeite de dendê. Quando estiver dourada, adicione o dente de alho triturado, uma pitada de sal e baixe o fogo. Coloque por fim, metade do tomate cortado e tampe.

Em uma frigideira à parte, doure os camarões com um pouco de azeite de oliva, por cerca de 2 min. Na panela com os legumes refogados, adicione o restante da cebola, do tomate e o pimentão todos cortados em tiras. Adicione sal em quantidade a seu gosto, a pimenta dedo de moça picadinha e por fim, o leite de coco.

Tampe e deixe cozinhar por uns 8 min em fogo médio, e após esse tempo, adicione os camarões. Deixe cozinhar com tampa por mais 3 min. no máximo (para que o camarão não passe do ponto). Passado este tempo, desligue e finalize com coentro picado.

Sirva acompanhado de arroz branco e farofa.



*Uma dica extra: caso queira cozinhar o camarão direto no refogado de legumes, sugiro o preparo de uma marinada com*

*azeite, limão, sal, pimenta e coentro. Deixe o camarão (e o peixe também, caso queira fazer uma moqueca mista) nesta marinada por meia hora antes de adicionar no refogado de legumes.*