

CREME DE CAMARÃO COM LEITE DE COCO

INGREDIENTES

1 pimentão
1 cebola
1 tomate
3 garrafinhas de leite de coco
tempero verde a gosto
sal a gosto
1 dente de alho
pimenta-do-reino a gosto
colorau a gosto
azeite quanto baste
2 kg de camarão
3 colheres rasas de maisena

MODO DE PREPARO

Em uma panela adicione todos os temperos picados com o azeite

Logo em seguida, coloque o camarão e deixe pegar um pouco do tempero

Em seguida, coloque o leite de coco com o colorau; deixe ferver até o camarão estar cozido

Em seguida, pegue um colher de rasa de maisena com 3 colheres rasas de água e misture em um copo até ficar homogêneo

Em seguida, despeje a mistura na panela; não pare de mexer e repita o processo até ficar na consistência de creme

Pode ser acompanhado com arroz branco e batata palha

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/10235-creme-de-camarao-com-leite-de-coco.html>