

# CAMARÃO HAWAI COM ABACAXI

## INGREDIENTES

1 kg de camarões limpo  
1 abacaxi maduro ou verde  
1 caixa de creme de leite  
1 cebola picada  
1 tomate picado  
1/2 maço de coentro  
2 dentes de alho  
1/2 xícara de açúcar  
sal a gosto  
1 xícara de água  
1 caixa de molho de tomate

## MODO DE PREPARO

Parta o abacaxi ao meio e retire todo o a polpa e corte em cubos, reserve a casca.

Tempere o camarão com alho e sal e reserve, pique o tomate, a cebola e o coentro.

Já temperado, coloque os camarões em uma panela com óleo e alho bem picado, adicione a cebola e o tomate e deixe pegar o sabor por 3 minutos.

Ligue o fogo e deixe-os dourar, adicione o molho de tomate e deixe ferver por 5 minutos.

Adicione o coentro e o açúcar e deixe cozinhar uns 3 minutos, adicione o creme de leite e desligue.

Coloque dentro da casca do abacaxi e decore com cebolinha.

Sirva com arroz branco.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/16531-camarao-hawai-com-abacaxi.html>