

# 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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