

CAMARÃO THAI DO RODZ

INGREDIENTES

- 1 cebola grande picada
- 1 cenoura grande ralada
- 1 lata de molho de tomate pelado
- 1 kg da camarão
- 1 lata de leite de coco
- 1/2 colher (café) de curry vermelho
- 1 colher (sopa) de açúcar mascavo
- 1 cheiro-verde picado
- 1 pitada de sal

MODO DE PREPARO

Numa panela grande, coloque azeite para refogar a cebola e a cenoura.

Depois, acrescente o tomate pelado e deixe apurar por uns 10 minutos.

Vá acrescentando leite de coco aos poucos e vá mexendo.

Adicione sal, o curry vermelho e misture bem.

Acrescente o açúcar mascavo e o cheiro-verde.

Por último, esquente uma chapa quente, sele os camarões e jogue na panela.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/18003-camarao-thai-do-rodz.html>