

PASTA DE CAMARÃO

INGREDIENTES

1kg de camarão com cabeça
2 tomates
1 cenoura
1 sachê tempero (hondaschi) à base de peixe
pimenta calabresa a gosto
1 caixinha de creme de leite
3 cebolas
alho a gosto
coentro a gosto
3 colheres de óleo ou azeite
2 colheres de catupiri

MODO DE PREPARO

Separe a cabeça do corpo do camarão, cada parte em um recipiente.

Lave as cabeças e escorra.

Coloque-as em uma panela com a cenoura e 2 cabeças de cebola.

Tempere com o tempero hondashi, e a pimenta calabresa.

Acrescente o tomate com sementes e tudo.

Coloque no fogo com meio copo de água e deixe cozinhar por 20 minutos.

Coloque no liquidificador o que você cozinhou com o coentro, a cebola, o creme de leite e as duas colheres de catupiri.

Coloque em um refratário e sirva com o corpo do camarão.

Em outro recipiente, ferva o corpo do camarão em meio litro de água.

Quando estiver ficando rosa, desligue e escorra.

Retire a casca do corpo do camarão, refogue o corpo com alho, óleo e sal a gosto.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/19250-pasta-de-camarao.html>