

CAMARÃO COM ABACAXI – COMIDA TAILANDESA

INGREDIENTES

2kg de camarão
1 abacaxi grande
1 pimenta dedo-de-moça
500g de arroz tailandes
2 leite de coco
1 pimentão amarelo
1 pimentão vermelho
gingibre (a gosto)
coentro (a gosto)
sal (a gosto)
1 cebola pequena
alho (a gosto)
2 colheres (sopa) de curry amarelo ou vermelho
1 lata de tomate pelado

MODO DE PREPARO

Refogue a cebola picada e alho no azeite.

Adicione o pimentão (corte em pedaços médios).

Adicionar pimenta dedo-de-moça (recomendo que tirem a semente e deixem ela de molho por uns 5 minutos, para tirar um pouco da ardência).

Adicione o gengibre (recomendo que cortem bem miudinho, só para dar um gostinho) e o curry.

Adicione o tomate pelado (recomendo que dê uma cortadinha nele antes).

Espere levantar a fervura e abaixe o fogo.

Depois que levantar fervura, adicionar o leite de coco.

Adicione o abacaxi cortado em pedaços médios (sem o talo) e aumente o fogo.

Adicione o camarão (recomendo que limpem o camarão antes) e espera cozinhar.

Espalhe o coentro, mexa um pouco e está pronto.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/20265-camarao-com-abacaxi-comida-tailandesa.html>