

CREME DE CAMARÃO E MANDIOCA

INGREDIENTES

2 kg de camarão

1 kg de mandioca

1/2 coco ralado

1/2 caixa de creme de leite

1 colher (sopa) de cominho e colorau

1 colher (café) de azeite e óleo

1 cebola

1 tomate

cheiro-verde a gosto

sal a gosto

2 colheres (sopa) de alho moído

1/2 colher (sopa) de trigo de bolo ou amido de milho

cascas do camarão

MODO DE PREPARO

Depois do camarão limpo, coloque-o na panela.

Acrescente as colheres de alho, a margarina, o cominho e o colorau.

Depois a cebola picadinha e o leite de coco e deixe cozinhar.

Coloque o caldo das cascas do camarão que foram batidos no liquidificador e que foram passados na peneira.

Deixe cozinhar um pouco e coloque o creme de leite, o tomate, o cheiro-verde, o óleo e o azeite.

Depois dos legumes cozidos, pegue um copo e coloque o trigo e um pouco de água.

Faça a mistura e coloque aos poucos no creme.

Corte a mandioca já cozida em pedaços de três dedos e coloque na panela.

Mexa tudo e deixe 2 minutos, sempre mexendo e está pronto.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/21488-creme-de-camarao-e-mandioca.html>