

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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