

CAMARÃO NO LEITE DE COCO

INGREDIENTES

300 ml de leite de coco
1 cebola grande
1/2 pimentão vermelho
1/2 pimentão amarelo
1 colher (chá) de curry
1 colher (sopa) de coentro
1 colher (sopa) cheia de cream cheese
azeite
1/2 kg de camarão
2 tomates sem pele e sem sementes
sal e pimenta a gosto
limão
4 dentes grandes de alho

MODO DE PREPARO

Tempere o camarão com 1/2 limão, sal e pimenta a gosto e 2 dentes de alho e reserve.

Corte a cebola em cubinhos e esprema os 2 dentes de alho e refogue no azeite.

Depois de refogar a cebola, acrescente os pimentões cortados em cubinhos e acrescente sal a gosto.

Depois de uns 4 minutos refogando os pimentões na cebola, adicione os tomates sem pele e o curry.

Mexa bem o refogado e acrescente o leite de coco e o cream cheese no fogo baixo, para que o caldo seja, um pouco, reduzido.

Refogue os camarões no azeite até ficarem cozidos, o que é super rápido, e acrescente-os ao refogado, deixando apurar bem, por uns 4 minutos.

Por fim, adicione o coentro, misture bem e está pronto para servir.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/22034-camarao-no-leite-de-coco.html>