

# CAMARÃO NO COCO

## INGREDIENTES

2 colheres (sopa) de manteiga

1/2 cebola picada

2 dentes de alho amassados com sal

1 pitada de pimenta do reino

1 pitada de noz moscada

400 g de camarão limpo

100 ml de leite de coco

1 caixa de creme de leite

coentro picado a gosto

## MODO DE PREPARO

Em uma panela, de preferência de barro, despeje a manteiga e deixe derreter.

Coloque a cebola picada, o alho amassado com sal e deixe dourar, depois adicione uma pitada de pimenta do reino e de noz moscada.

Abaixe o fogo, acrescente o camarão e misture, depois adicione o leite de coco e mexa até começar a ferver.

Adicione o creme de leite e o coentro, misture para encorporar a receita e está pronto.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/23239-camarao-no-coco.html>