

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 incorporar a receita e está pronto.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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