

CAMARÃO SUAVE

INGREDIENTES

800 g de camarão branco médio sem casca

1 cebola média

2 dentes de alho

1 xícara de molho de tomate

1 xícara de leite de coco

1 colher (chá) de cebolinha picada

1/2 pimentão amarelo

2 tomates maduros

200 ml de água

1/2 colher (café) de açúcar refinado

1 pitada de pimenta branca moída

1/2 xícara de azeite de girassol

sal a gosto

MODO DE PREPARO

Tempere o camarão com 1 dente de alho picado, uma pitada de pimenta branca e sal.

Deixe reservado.

Processe em um mixer, a cebola com 1/2 pimentão amarelo e os tomates.

Em uma panela grande, coloque uma parte do azeite, despeje a cebola com pimentão e tomates (processados no mixer) e refogue por 3 minutos.

Acrescente, em seguida, 1 xícara de molho de tomate.

Coloque o açúcar e 200 ml de água, ajustando o sal em seguida.

Deixe em fogo baixo por mais 5 minutos enquanto prepara os camarões em outra panela.

Em outra panela, coloque a outra parte do azeite em fogo médio, despeje os camarões, mexendo sempre até que fiquem levemente brancos/cozidos (aproximadamente 4 minutos, mexendo constantemente).

Despeje 1 xícara de leite de coco e misture bem.

Desligue o fogo e deixe descansar por 5 minutos.

Despeje os camarões, com o molho que se formou em seu cozimento, na panela com o molho de tomate e deixe cozinhar em fogo médio por mais 5 minutos.

Desligue o fogo e misture a cebolinha.

Sirva acompanhado de arroz branco e batata palha.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/23741-camarao-suave.html>