

# CAMARÃO AO MOLHO JEDI

## INGREDIENTES

250 g de camarão descascado  
150 g de creme de leite  
150 ml de leite de coco  
100 ml de molho de tomate com ervas finas (fugini)  
1 colher (chá) de noz-moscada moída  
1 colher (chá) de shoyu  
1/2 colher (chá) de margarina  
1/2 colher (chá) de molho de pimenta  
sal a gosto

## MODO DE PREPARO

Coloque a margarina na panela com o camarão e deixe até ele soltar bem a água.

Adicione o leite de coco, creme de leite, shoyu, molho de pimenta e sal.

Após começar a ferver, acrescente a noz-moscada e o molho de tomate.

Espere até que o camarão esteja cozido ao ponto desejado.

Pode ser servido com macarrão ou arroz.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/23811-camarao-ao-molho-jedi.html>