

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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