

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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