CANUDOS SALGADOS DE CAMARÃO

INGREDIENTES

1 pacote de canudinhos prontos (de massa folhada, que vende em supermercado)

500 g de camarão limpo e descascado

1 e 1/2 caixa de creme de leite, sem soro

5 dentes de alho amassados

1 cebola pequena picada

1 e 1/2 colher (sopa) cheia de azeite de dendê

2 colher (sopa) de leite de coco

1 pitada de maisena diluída em leite de coco, para engrossar (se for necessário)

queijo parmesão ralado a gosto

sal e pimenta-do-reino a gosto

salsa e cebolinha picadas

MODO DE PREPARO

Em fogo alto coloque em uma panela o azeite de dendê e deixe aquecer bem.

Acrescente a cebola, o alho, a pimenta o sal e o camarão.

Deixe o camarão fritar bem, até soltar um caldo, mexendo para não queimar.

Em fogo médio-baixo, acrescente o leite de coco e o creme de leite (cuidado para não talhar), mexendo sempre.

Coloque o queijo ralado e se achar que o creme está muito líquido, acrescente a maisena diluída no leite de coco.

Após o creme ficar mais "grosso" desligue o fogo.

Separe 20 camarões para decorar.

Após o creme ficar morno, bata no liquidificador, até que fique um creme bem grosso.

Acrescente a salsa e cebolinha.

Deixe esfriar e recheie os canudinhos com o creme e use para decorar o camarão, colocando no topo do canudinho.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/25264-canudos-salgados-de-camarao.html