

CAMARÃO NO ABACAXI

INGREDIENTES

1 kg de camarão médio sem casca e limpo
2 abacaxi médio e maduro (quanto mais amarelo mais maduro)
1 lata de creme de leite
1 garrafa pequena de leite de coco
1 colher (sopa) de manteiga
1 pote de requeijão
queijo ralado para salgar (a gosto)
4 colheres de azeite
3 dentes de alho
2 cebolas médias
sal a gosto

MODO DE PREPARO

ABACAXI:

Abacaxi: Corte 2 abacaxis na horizontal, incluindo a coroa (enfeite).

Retire o conteúdo de cada lado do abacaxi deixando somente a casca.

Do conteúdo retirado, descarte a parte dura (central), corte o restante em cubinhos e reserve.

CAMARÃO:

Camarão: Coloque os camarões numa panela com água para pré-cozinhar um pouco e acrescente 1/2 colher de sopa de sal.

Sugiro deixar uns 10 minutos tendo o cuidado para não deixar muito no fogo e o camarão ficar "borrachudo".

Em uma frigideira grande antiaderente, coloque 3 colheres de sopa de azeite e adicione o camarão já pré-cozido (sem a água) para dourar um pouco.

Borrife um pouco de vinagre para amenizar o adocicado do camarão.

Numa outra panela, adicione 1 colher de sopa de azeite para dourar o alho e a cebola.

Após isso, despeje o conteúdo junto com a frigideira dos camarões e misture bem.

Essa parte é feita separada, pois se jogar tudo junto, os temperos fritam antes dos camarões dourarem.

MOLHO:

Molho: Em fogo brando, acrescente na frigideira onde está o camarão metade do abacaxi picado, creme de leite,

leite de coco, requeijão, manteiga e queijo ralado a gosto.

Após levantar fervura, deixe de molho por uns 5 minutos.

Experimente o molho e veja se está a gosto (alguns preferem um pouco mais adocicado e outros preferem adicionar um pouco mais de sal).

Despeje o conteúdo dentro das cascas do abacaxi.

Pode ser servido com arroz dentro do próprio abacaxi ou fora, fazendo o enfeite que achar mais interessante e com suco natural direto da poupa bem gelado, fica uma delícia.

Serve 4 pessoas.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/26351-camarao-no-abacaxi.html>