

CAMARÃO DELÍCIA (SEM DENDÊ)

INGREDIENTES

2 colheres de sopa de azeite
1 colher (sobremesa) de páprica doce
1/2 cebola picada
1 tomate picado
2 dentes de alho picado
3 colheres (sopa) de cheiro verde
300 gramas de camarão médio limpos
100 ml de leite de coco
100 ml de água
sal, pimenta e limão a gosto

MODO DE PREPARO

Tempere o camarão com o limão, o sal e a pimenta e reserve.

Leve o azeite e a páprica ao fogo, mexa e acrescente a cebola e o alho.

Depois de dourar levemente, acrescente o tomate, mexa bem e acrescente a água.

Deixe cozinhar por 10 minutos para que as verduras murchem.

Acrescente o camarão, o cheiro-verde e o leite de coco.

Mexa bem e deixe ferver por mais 5 minutos com a panela tampada.

Acerte o sal e sirva.

A páprica com o azeite substituem o dendê. Se não tiver páprica em casa, pode trocar por colorau.

Sirva com arroz branco e uma saladinha, o camarão fica bem suculento.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/26568-camarao-delicia-sem-dende.html>