

CALDO DE CAMARÃO NO LIQUIDIFICADOR

INGREDIENTES

1 tomate grande cortado em rodela
1 cebola grande cortado em rodela
1 pimentão grande cortado em rodela
500 g de camarão seco
1 raiz de mandioca pequena cozida na água e no sal
1 litro de leite de coco
1 colher de colorífico
1 colher de cominho em pó
azeite de dendê
4 dentes de alho
coentro a gosto
sal a gosto
pimenta a gosto

MODO DE PREPARO

Numa frigideira, frite os camarões no azeite de dendê, deixe fritar bem.

Acrescente o alho, o tomate, o pimentão e a cebola em rodela.

Acrescente o coentro, o colorífico e o cominho em pó.

Depois de tudo frito e misturado, despeje tudo no liquidificador.

Aos poucos, acrescente o leite e a raiz de mandioca cozida.

Por fim, despeje dentro de uma panela e ferva.

Sirva quente.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/26905-caldo-de-camarao-no-liquidificador.html>