CAMARÃO TROPICAL NO ABACAXI

INGREDIENTES

1 abacaxi maduro

500 g camarão limpo descascado

azeite de dende

1 vidro pequeno de leite de coco

2 sachês de tempero pronto

1 copo pequeno de requeijao

alho e cebola picados a gosto

4 fatias de mussarela (opcional)

batata palha a gosto (opcional)

1 pacote de queijo parmesão ralado

MODO DE PREPARO

Lave e corte o abacaxi ao meio, no sentido da coroa, deixando duas metades, onde seré servido o prato

Pique a polpa retirada em cubinhos e separe

Quando estiverem dourado, coloque o camarão para refogar junto, temperado com os sachês

Pode incluir mais temperos a gosto, como pimenta, coentro, só cuidar com o sal porque o sachê pronto ja é salgado

Depois que começar a ferver, deixe uns 5 minutos e tire do fogo, distribuindo o cozido nas duas metades do abacaxi para servir

Sugestão

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/2742-camarao-tropical-no-abacaxi.html