

# 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 será 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 já 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>