

CALDO LEVE DE CAMARÃO

INGREDIENTES

1/2 kg de mandioca
1/2 kg camarão descascado
1 vidro pequeno de leite de coco
1 colher de sopa de ajinomoto
1 colher de chá de ajisal
1 colher de chá de páprica doce
1 colher de chá de curry
1 pitada de noz-moscada moída
5 dentes de alho
1 colher de sopa de colorau
1 maço de cheiro-verde

MODO DE PREPARO

Descasque a mandioca, bata no liquidificador com um pouco de água, reserve.

Em uma panela, coloque o alho socado e doure, acrescente o ajisal, o ajinomoto, a páprica doce, o curry, a noz-moscada e o colorau.

Acrescente o camarão, refogue até dourar.

Acrescente a mandioca moída com água, para não ficar grossa demais, e cozinhe por 20 minutos.

Acrescente o leite de coco, mexendo para não embolar, por mais 10 minutos.

Ao final, acrescente o cheiro-verde bem picadinho e sirva ainda quente.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/27678-caldo-leve-de-camarao.html>