

CAMARÃO TROPICAL (NÃO AMARGA)

INGREDIENTES

1 abacaxi grande

1 colher de sopa de margarina

300 g de camarão sem cabeça e sem casca

1 limão e/ou sazón de limão (para frutos do mar)

sal e pimenta-do-reino branca a gosto

1 colher de sopa de azeite

1 cebola média picada

2 dentes de alho amassados

1 xícara de chá de leite

2 colheres de sopa de farinha de trigo ou de amido de milho

2 colheres de requeijão

2 colheres de sopa de queijo parmesão ralado

2 xícaras de chá de arroz branco cozido

batata Palha

MODO DE PREPARO

Tempere o camarão com sal a gosto, o sumo de 1 limão espremido e pimenta-do-reino branca a gosto.

Corte o abacaxi em 2 metades iguais, com ou sem o talo (com o talo fica mais bonito na mesa).

Tire a polpa do abacaxi e corte a metade dela em cubos.

A outra metade pode ser usada para fazer suco, ou pode usar a polpa inteira na receita, mesmo.

Com as metades do abacaxi vazias, enrole-as em papel alumínio e ponha no forno médio por 20 minutos.

Enquanto as metades estão no forno, pegue os cubinhos da polpa do abacaxi e ponha para cozinhar numa panela com uma colher de margarina.

É importante cozinhar tanto as metades do abacaxi quanto a polpa em cubos, para que a receita não amargue.

O Abacaxi cru reage com leite (que tem nesta receita também) e isto que faz qualquer receita com ambos os ingredientes amargarem.

Portanto, estes passos são importantíssimos para o resultado final.

Refoque com 1 colher de azeite, os dentes de alho amassados e a cebola picada.

Em seguida acrescente o camarão.

É importante que não deixe o camarão muito tempo refogando, para que ele não diminua muito seu tamanho.

Deixar tempo suficiente para que ele refogue.

Misture 1 xícara de chá de leite e as 2 colheres de sopa de farinha de trigo (ou de amido de milho) e em seguida, derrame junto com o camarão ainda no fogo.

Mexa bem, até engrossar mais.

Desligue o fogo, quando o molho do camarão estiver com a consistência que desejar.

Acrescente as 2 colheres de requeijão ao camarão com molho e misture bem.

Reserve.

Passados os 20 minutos do abacaxi do forno, retire-os do papel alumínio.

Verão que terá um líquido no papel, que saiu do abacaxi.

Use somente as metades do abacaxi, sem o líquido.

Os cubinhos cozidos podem ser acrescentados ao camarão com molho neste momento, ou usados apenas para decorar o prato no final.

Coloque os camarões com molho nas metades do abacaxi.

Polvilhe queijo parmesão ralado por cima.

Decore com o abacaxi em cubinhos caso não os tenha colocado diretamente no molho com camarões.

Sirva com arroz branco e batata palha.

Dica: Variações do prato podem ser feitas usando metade dos camarões em uma metade de abacaxi e o restante dos camarões misturado ao arroz branco, colocado na outra metade do abacaxi.

Use a criatividade.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/28662-camarao-tropical-nao-amarga.html>