

# CREME SIMPLES DE CAMARÃO

## INGREDIENTES

1 kg de camarão seco  
1 vidro de leite de coco  
1 lata de creme de leite  
1 colher de catchup  
1 caixa pequena de molho de tomate  
2 colheres de azeite de dendê  
1/2 xícara de farinha de trigo  
1 xícara de leite integral  
1 cebola pequena picada  
4 dentes de alho amassados  
cheiro verde a gosto  
2 pimentas vermelhas do tipo gota  
azeite para refogar  
sal a gosto

## MODO DE PREPARO

Retire o excesso do sal do camarão seco, deixando de molho na véspera ou a ferventando para subir o sal.

Repita o procedimento até sair todo o excesso de sal.

Refogue o camarão com a cebola, o alho, a pimenta vermelha e no fim acrescente o cheiro verde, o molho de tomate e o catchup, reserve.

Faça um creme espesso misturando o leite, a farinha de trigo, o leite de coco, o azeite de dendê e sal a gosto.

Misture o camarão refogado à este creme e deixe apurar um pouco.

Apague o fogo e acrescente o creme de leite.

Sirva com arroz branco e batata palha.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/30176-creme-simples-de-camarao.html>