

CALDINHO DE CAMARÃO

INGREDIENTES

500 g de camarão limpo
2 e 1/2 xícaras (chá) de mandioca cozida e amassada
1 cebola picada
1/2 pimentão vermelho picado
1/2 pimentão verde picado
1/2 pimentão amarelo picado
2 tomates picados
3 dentes de alho picado
2 colheres (sopa) de azeite
1 colher (sopa) de azeite de dendê
sal a gosto
pimenta calabresa a gosto
3 xícaras (chá) de água
coentro picado

MODO DE PREPARO

Em uma panela aqueça os azeites.

Frite os camarões, a cebola e os pimentões.

Adicione o tomate e refogue por aproximadamente 5 minutos.

Acrescente a água e cozinhe por mais 5 minutos, desligue e espere esfriar.

Retire 2 conchas do cozido e bata no liquidificador junto com a mandioca, se ficar difícil de bater acrescente um pouco de água.

Retorne a mistura batida no liquidificador para a panela e tempere com sal e pimenta.

Cozinhe por mais uns 10 minutos, adicione o coentro, espere um pouco e sirva.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/31884-caldinho-de-camarao.html>