

CAMARÃO AO LEITE DE COCO

INGREDIENTES

600 g de camarão limpo
sal a gosto
pimenta a gosto
2 colheres de (sopa) de suco de limão
2 colheres de (sopa) de azeite
1 cebola picada
1 tomate sem pele e sem semente picado
1/2 pimentão verde picado
1/2 pimentão vermelho picado
salsa e cebolinha picada
400 ml de leite de coco e 1 colher de leite de coco
1 lata de creme de leite sem soro

MODO DE PREPARO

Tempere os camarões com o suco de limão, pimenta e reserve.

Aqueça o azeite e refogue a cebola, os tomates, os pimentões e depois acrescente os camarões, a salsa, cebolinha e leite de coco.

Deixe cozinhar por 5 minutos e acrescente o creme de leite.

Coloque em um coco verde e polvilhe com coco ralado.

Decore com camarão.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/34409-camarao-ao-leite-de-coco.html>