

PIRÃO DE CAMARÃO

INGREDIENTES

2 kg de camarão sem cabeça e cauda

1 molho de coentro

1/2 molho de cebolinha

3 tomates em rodela

3 cebolas em rodela

3 pimentões em rodela ou tira

amendoim torrado

azeite doce a gosto (usei três colheres)

leite de coco a gosto (500 ml ou mais)

bagaço do coco a gosto

gingibre a gosto

sal a gosto

farinha para o pirão a gosto

MODO DE PREPARO

Limpar os camarões e temperar com sal, reserve.

Refogue metade dos temperos por 8 minutos no azeite-de-dendê.

Acrescente os camarões e cozinhe por 5 minutos com a panela tampada.

Acrescente a outra metade dos temperos com um pouco de gengibre ralado e azeite doce.

Por último bata o amendoim com o leite de coco e acrescente o bagaço do coco a gosto.

Separe parte do caldo para fazer o pirão, coe o caldo se quiser, fica alguns pedacinhos de tempero.

Derrame a farinha aos poucos e sempre misturando para não embolar o pirão, quanto mais caldo mais pirão você fará.

Sirva com arroz branco.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/36991-pirao-de-camarao.html>