

# PIRÃO DE CAMARÃO

## INGREDIENTES

2 kg de camarão sem cabeça e cauda  
1 molho de coentro  
1/2 molho de cebolinha  
3 tomates em rodelas  
3 cebolas em rodelas  
3 pimentões em rodelas ou tiras  
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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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