

CAMUSQUIM DE CAMARÃO

INGREDIENTES

1 pacote de 500 g de macarrão tipo talharim
1 litro de leite
1 vidro de 200 ml de leite de coco
1 kg de camarão fresco (tamanho que preferir) limpo e descascado
limão
alho e sal a gosto
1 colher de manteiga
4 colheres (sopa) de amido de milho
2 colheres (sopa) de azeite de oliva
1 colher (sopa) óleo de soja
2 colheres (sopa) de azeite dendê
1 cebola grande picada
2 tomates picados (com pele e semente)
salsa e cebolinha a gosto
pimenta cumari do Pará a gosto (pimenta de cheiro)
Alho picado a gosto
1 colher (chá) de colorau
2 colheres (sopa) de azeite

MODO DE PREPARO

Cozinhe o macarrão conforme instruções da embalagem e reserve.

Tempere o camarão com limão, o alho e sal e reserve.

Aqueça o azeite e o óleo, refogue a cebola até começar a murchar, coloque o camarão, o tomate a salsa, a cebolinha, o azeite de dendê, o leite de coco e a pimenta, deixe ferver por cinco minutos e reserve.

Junte em uma panela o leite, a manteiga e o amido dissolvido em um pouco do leite.

Leve ao fogo mexendo sempre até começar a ferver, abaixe o fogo e deixe cozinhar até engrossar. Junte o refogado de camarão, acerte o sal.

Aqueça o restante do azeite, coloque o colorau, o alho e deixe fritar um pouco, passe o macarrão cozido nesse tempero.

Para montar o prato disponha em uma travessa 1 camada de macarrão, 1 camada de molho e vá repetindo as camadas até finalizar com o molho.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/38736-camusquim-de-camarao.html>