

# 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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