

CAMARÃO À MODA DO CHEF ASTROGILDO

INGREDIENTES

- 1 kg de camarão rosa com casca sem barba
- 2 tomates cortados em rodela sem sementes
- 1 pimentão verde cortado em rodela e sem sementes
- 1 pimentão vermelho cortado em rodela e sem sementes
- 1 cebola grande cortada em rodela
- 1 colher de sopa de extrato de tomate
- 50 ml de leite de coco
- 100 ml de molho de tomate
- Sal a gosto
- Pimenta malagueta a gosto
- 1 colher de sobremesa de azeite de dendê
- Salsinha fresca ou desidratada a gosto

MODO DE PREPARO

Arrumar as rodela de pimentões, tomates e cebolas no fundo de uma panela wok e colocar os camarões limpos por cima dessa cama. Colocar meia colher de extrato de tomates, a metade do leite de coco e do azeite de dendê por cima dessa camada de camarão. Repetir as camadas da mesma forma. Cozinhar em fogo médio até os camarões ficarem rosados. Cuidado para não cozinhar muito para que os camarões não fiquem duros (10 minutos em média). Quando abrir fervura colocar o molho de tomate e servir com arroz banhado no molho do camarão. Enfeitar o arroz com rodela de pimentões ou/e tomates cozidos do molho.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/40714-camarao-a-moda-do-chef-astrogildo.html>