

# CAMARÃO À MODA DO CHEF ASTROGILDO

## INGREDIENTES

1 kg de camarão rosa com casca sem barba

2 tomates cortados em rodelas sem sementes

1 pimentão verde cortado em rodelas e sem sementes

1 pimentão vermelho cortado em rodelas e sem sementes

1 cebola grande cortada em rodelas

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 rodelas 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 rodelas de pimentões ou/e tomates cozidos do molho.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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