

CAMARÃO RÁPIDO

INGREDIENTES

- 1,5 kg de camarão limpo e sem tripas
- 2 cebolas picadas
- 3 tomates picados se preferir sem pele
- 3 a 4 dentes de alho picados ou amassados
- 1/2 pimentão picado
- 1 pimenta dedo-de-moça pequena sem sementes picada
- 1 leite de coco
- 3 colheres de azeite extra virgem
- 1/2 masso de temperinho verde ou cheiro-verde
- 1/2 limão
- 5 colheres de farinha de mandioca
- tempero completo sabor cebola frita ou se preferir sal a gosto

MODO DE PREPARO

Em uma panela media coloque a cebola para fritar com o azeite.

Quando estiver amolecida coloque o pimentão, por último o alho e deixe dar uma douradinha.

Coloque o camarão a pimenta e o tempero completo ou sal e deixe fritar novamente até o camarão adquirir uma cor rosada.

Coloque o tomate, tampe a panela e baixe bem o fogo.

Cozinhe até formar um caldinho grosso

Despeje o leite de coco, quando levantar fervura despeje a farinha de mandioca mexendo sempre.

Por fim desligue o fogo e acrescente o temperinho verde picadinho e abafe a panela.

Sirva ainda quente com arroz branco ou a guarnição de sua preferência.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/41300-camarao-rapido.html>