CAMARÃO AO MOLHO DE LEGUMES

INGREDIENTES

1/2 kg de camarão

2 batatas inglesas

2 cenouras

1 chuchu

1 tomate picado

1 cebola picada

1 pimentão picado

1 coentro picado

1 alho picado

200 ml de leite de coco

1 caldo de legumes

12 ovos de codorna

200 g de azeitona verde sem caroço

1 colher de manteiga

1 colher de óleo de soja

1 colher de sal

2 colheres de azeite

pimenta

MODO DE PREPARO

MOLHO:

Molho:Corte a batata, a cenoura e o chuchu em pequenos pedaços e coloque na panela com 1/2 litro de água acrescente o caldo de legumes.

Leve ao fogo quando estiver mole retire e coloque no liquidificador sem o caldo, bata até ficar consistente (para ajudar a bater coloque um pouco do caldo só um pouco) e resto do caldo não aproveita.

CAMARÃO:

Camarão:Coloque o óleo e a manteiga na panela quando estiver quente coloque o alho a cebola deixe dourar.

Coloque o camarão e o sal, mexa sem deixar colar na panela.

Quando o camarão perde sua água coloque o molho que esta no liquidificador deixe ferver logo após coloque a tomate, o coentro, o pimentão e o leite de coco.

Quando ferver bem coloque o ovo e a azeitona verde e a pimenta a gosto e o azeite.

Deixe por 5 minutos e depois.

Sirva com acompanhamento de arroz branco e um bom vinho.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/41820-camarao-ao-molho-de-legumes.html