

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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