

# CAMARÃO AO COCO SIMPLES

## INGREDIENTES

1 kg camarão (com ou sem casca)

2 tomates (grandes)

2 cebolas (grandes)

1 pimentão (bem pequeno)

1 dente de alho (grande)

1 vidro de leite de coco (pequeno)

1 colherzinha de colosal

3 colheres (sopa) de manteiga ou azeite

sal a gosto

coentro ou salsinha a gosto

## MODO DE PREPARO

Cozinhe o camarão em um pouco de água e sal.

Enquanto o camarão cozinha, em uma frigideira prepare um refogado na manteiga ou no azeite, com os tomates, as cebolas, o pimentão e o alho bem picados.

Quando a manteiga ou azeite ferver, acrescente o Colorau e mexa até ficar um molho grossinho.

Quando o camarão estiver quase cozido e com pouca água, adicione o leite de coco e mexa bem, depois coloque o molho, mexa um pouco e deixe terminar o cozimento.

Com o camarão cozido, acrescente o coentro ou a salsinha a gosto.

Pronto!

Bom apetite!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/42340-camarao-ao-coco-simples.html>