

MARISCOS E CAMARÃO AO LEITE DE COCO

INGREDIENTES

200 g de marisco
200 g de camarão
1 colher de vinagre
1 cebola
1 tomate
1/2 pimentão
1 batata inglesa cortada em cubinhos
Um pouco de coentro
200 ml de leite de coco
óleo para refogar os vegetais
1 e 1/2 colheres de azeite
creme de leite a gosto
sal a gosto

MODO DE PREPARO

Colocar para ferver água suficiente para cobrir o marisco (só o marisco) numa panela.

Quando ferver acrescentar o marisco e deixar (com o fogo ligado) por mais três minutos.

Escorrer e reservar.

Cortar a cebola, o tomate e o pimentão bem pequeninhos, acrescentar óleo e refogar.

Acrescentar o marisco e os camarões, mexer por uns 5 minutos.

Acrescentar o leite de coco e deixar ferver.

Acrescentar os cubos de batata.

Acrescentar o azeite.

Acrescentar o coentro picadinho e deixar ferver mais um pouco, com a panela fechada.

Desligar e acrescentar o creme de leite.

Servir com arroz.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/42954-mariscos-e-camarao-ao-leite-de-coco.html>