

# 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 camarão e deixar (com o fogo ligado) por mais três minutos.  
Escorrer e reservar.  
Cortar a cebola, o tomate e o pimentão bem pequenininhos, 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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