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 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.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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