CAMARÃO AO MOLHO DE ABÓBORA E LEITE DE COCO

INGREDIENTES

500 g de camarões limpos e temperados com sal

alho e cebola picados a gosto

azeite de oliva a gosto

1 caixa de uma caixinha pequena de molho de tomate

1 xícara de purê de abóbora (amasse mais ou menos 150 g de abóbora cozida)

1/2 xícara de leite de coco

MODO DE PREPARO

Repouse por 30 minutos o camarão limpo e cru, temperados com sal, pimenta e gotas de limão.

Numa panela, doure o alho e cebola picados em um pouco de azeite.

Refogue junto os camarões e deixe cozinhar só um pouquinho até que fiquem rosados.

Acrescente o molho de tomate, o leite de coco, o purê de abóbora, acerte o sal e moa pimenta-do-reino.

Finalize com um bom punhado de salsa fresca picadinha.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/43992-camarao-ao-molho-de-abobora-e-leite-de-coco.html