

# MAXIXE COM CAMARÃO

## INGREDIENTES

1 kg de maxixe  
1 cebola média  
1 pimentão verde  
1 maço de coentro  
sal a gosto  
leite de coco (2 cocos médios)  
50 g de castanha de caju torradas  
50 g de amendoim torrados e sem pele  
2 colheres (sopa) de dendê  
50 g de camarão defumado  
1/2 kg de camarão torrado

## MODO DE PREPARO

Lave os maxixes, raspe, corte em pedaços e leve ao fogo com água e sal.

Cozinhe por 15 minutos em fogo alto, escorra.

Coloque a cebola, pimentão, coentro, as castanhas, o amendoim, o leite de coco o camarão defumado e bata no liquidificador.

Junte ao maxixe e leve ao fogo alto.

Coloque o dendê mexendo até levantar a fervura.

Coloque os camarões torrados sem casca e sem a cabeça, deixe cozinhar por 25 minutos.

Servir com arroz.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/44437-maxixe-com-camarao.html>