

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>