ARROZ DE CAMARÃO COM LEITE DE COCO

INGREDIENTES

1 kg de camarão lavado, sem rabo e sem cabeça

1 kg de arroz parboilizado

1 limão

Sal a gosto

Pimenta-do-reino (se preferir use pimenta calabresa) a gosto

corante a gosto

1 cebola picada

1 tomate picado

1 pimentão picado

1 maço de cheiro verde

4 dentes de alho amassados

2 xicaras de azeite

1 garrafa de leite de coco ou 1 coco natural

Água fervendo

MODO DE PREPARO

Tempere o camarão com sal, limão, a pimenta e o corante e reserve. Aqueça o azeite em uma panela e doure o alho.

Acrescente o camarão e deixe dourar, em seguida acrescente a cebola, o tomate, o pimentão e o cheiro verde.

Deixe cozinhar bem os temperos.

Acrescente o leite de coco, mexendo delicadamente sem parar, até que comece a ferver.

Acrescente o arroz e a água quente, o suficiente para cozinhar bem o arroz.

Quando ferver baixe o fogo e mexa para misturar bem o camarão. Deixe cozinhar e abafe. Se o arroz estiver com aspecto “seco”, acrescente um fio de azeite e misture bem, isso faz toda a diferença. Mas cuidado para não colocar demais.

Enfeite com coentro ou manjericão.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/48767-arroz-de-camarao-com-leite-de-coco.html