

FONDUE DE CAMARÃO NO LEITE DE COCO MARAVILHOSO

INGREDIENTES

PARA O MOLHO DE ACOMPANHAMENTO:

Para o molho de acompanhamento: 1 pote de requeijão

1 colher de sopa de alho picado

2 colheres de sopa de azeite

MODO DE PREPARO

FONDUE:

Fondue: Acomode os camarões em um recipiente que vá à mesa, salpique o cheiro verde e reserve;

Em uma panela comum, refogue a cebola e o alho no azeite de dendê até dourar;

Adicione o leite de coco e a água e mantenha o fogo baixo;

Tempere com os tabletes de caldo de legumes, acerte o sal;

Quando estiver em ponto de fervura, transfira para uma panela de fondue;

Espete o camarão e mergulhe no caldo de leite de coco até cozinhar-lo;

Depois é só mergulhar no molhinho e preparar logo outro antes que acabe!

MOLHO:

Molho: Refogue o alho no azeite até dourar (não deixe queimar para não amargar).

Acrescente o requeijão e incorpore bem, se ficar muito grosso pode adicionar um pouco de leite.

Transfira para uma molheira e sirva junto com o fondue de camarão.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/49018-fondue-de-camarao-no-leite-de-coco-maravilhoso.html>