

CAMARÃO AO MOLHO DE COCO

INGREDIENTES

300g de camaões limpos e sem casca

Sal a gosto

2 colheres de sopa de azeite

1 dente de alho amassado

1 cebola pequena ralada

2 tomates sem pele picado

1 colher de sopa de cebolinha picada

1 colher de sopa de coentro picado

1/2 pimentão picado

1 xícara de chá de leite de coco

pedaços de coco para decorar

gotas de limão a gosto

MODO DE PREPARO

Tempere os camarões com o sal e reserve.

Em uma panela aqueça o azeite e refogue o alho, a cebola, os tomates, o coentro, a cebolinha, as gotas de limão e o pimentão.

Junte os camarões, misture e deixe no fogo por 2 minutos.

Em seguida adicione o leite de coco, mexendo sempre, até ferver.

Cozinhe por mais 5 minutos, coloque em uma tigela e decore com pedaços de coco para servir.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfáceisrapidas.com.br/receita/56237-camarao-ao-molho-de-coco.html>