

# ARROZ DE CAMARÃO

## INGREDIENTES

1 xícara de arroz branco

1 garrafa de leite de coco (200 ml)

300 ml de vinho branco seco

400 g de camarão pré-cozido

1 pacote pequeno de champinhom fatiado

2/3 de xícara de azeitona sem caroço ou fatiada

1 pimentão vermelho médio

1 pimentão amarelo médio

1 pimentão verde grande,

1 cebola grande ou 2 médias

6 dentes de alho

1/2 maço de coentro

250 g de queijo coalho em cubos

200g de castanha-de-caju (caso não tenha facilidade de achar pode ser amêndoas laminadas ou em último caso amendoim sem pele)

2 envelopes de tempero pronto

1 envelope de caldo de camarão

100 ml de creme de leite

6 colheres (sopa) de azeite de oliva

1 colher de chá rasa azeite de dendê (opcional)

250 ml de água

2 colheres de manteiga

sal a gosto

## MODO DE PREPARO

Primeiro corte todas as verduras em formato cubinho e reserve

Enquanto espera o arroz secar, lave os camarões em água corrente e tempere com um pouco de sal e alho

Após 2 minutos vire os lados dos camarões e deixe por mais 2 minutos, eles devem começar a liberar água e então desligue a frigideira e reserve

Coloque o alho picado e a cebola, espere 1 a 2 minutos e coloque o arroz

Quando começar a ferver tire a tampa e coloque o fogo em médio, com mais ou menos 7 a 8 minutos prove o

arroz ele deve estarna metade do caminho, ainda duro, mas com o cozimento pela metade

Em seguida coloque o leite de coco, as azeitonas e os champinhons e os dois envelopes de tempero pronto e 1 envelope de caldo de camarão

Em torno de 16 minutos de começo do processo, o arroz vai estar quase no ponto, prove e se já estiver totalmente cozido, acrescente o camarão com o caldo que ele soltou

Depois que adicionar o camarão, espere 3 minutos desligue o fogo e acrescente o creme de leite, o queijo e por último o coentro

Já com o arroz na travessa, coloque por cima para decorar e dar crocância ao prato

Usar camarão médio ou grande

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/5819-arroz-de-camarao.html>