

# CREME DE CAMARÃO COM LEITE DE COCO

## INGREDIENTES

1 pimentão  
1 cebola  
1 tomate  
3 garrafinhas de leite de coco  
tempero verde a gosto  
sal a gosto  
1 dente de alho  
pimenta-do-reino a gosto  
colorau a gosto  
azeite quanto baste  
2 kg de camarão  
3 colheres rasas de maisena

## MODO DE PREPARO

Em uma panela adicione todos os temperos picados com o azeite

Logo em seguida, coloque o camarão e deixe pegar um pouco do tempero

Em seguida, coloque o leite de coco com o colorau; deixe ferver até o camarão estar cozido

Em seguida, pegue um colher de rasa de maisena com 3 colheres rasas de água e misture em um copo até ficar homogêneo

Em seguida, despeje a mistura na panela; não pare de mexer e repita o processo até ficar na consistência de creme

Pode ser acompanhado com arroz branco e batata palha

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/10235-creme-de-camarao-com-leite-de-coco.html>