



Bar do Girassol



Receita: Caldinho de camarão e macaxeira

Nome sugerido para o prato: Caldinho de Mandi

Foto 05 PROQUA (80,0 kb)

Ingredientes:

- 1 xic de macaxeira cozida
- 1 xic de caldo de camarão

Para o caldo de camarão

- 1 xic de camarão pequeno com cabeça e casca
- 1 xic de água
- 2 colheres de sopa de tomates picados
- 2 colheres de sopa de cebola picadas
- 1 colher de sopa de coentro picado
- 1 colher de sopa de cebolinho picado
- 2 folhas de louro
- Sal e pimenta do reino a gosto

Modo de preparo:

Refolgue a cebola, o tomate, o coentro e o cebolinho, acrescente as folhas de louro e o camarão, acrescente a água e deixe reduzir por 10 minutos.

Passa a mistura no liquidificador e separe em uma peneira a parte líquida da sólida.

Passa no liquidificador esse caldo com a macaxeira cozida. Leve a panela até levantar fervura, sirva com camarão frito crocante.