



Bar do Dr. Zé



Receita: Camarão ao coco fresco

Nome sugerido para o prato: Camarão a Cabo Verde

Foto 03 PROQUAH (84,6 kb)

Ingredientes:

- 1 xic de camarão médio
- ½ xic de leite de coco fresco
- 2 colheres de sopa de cebola picadas
- 2 colheres de sopa de tomates picados
- 1 colher de sopa de coentro picado
- 1 colher de sopa de cebolinho picado
- 2 folhas de louro
- 1 tablete de caldo de camarão
- Sal e pimenta do reino a gosto
- 2 quengas de coco seco para servir

Modo de preparo:

Tempere o camarão com a pimenta e o sal. Refogue a cebola, o tomate, o coentro e o cebolinho, acrescente as folhas de louro e o camarão. Coloque o leite de coco e deixe cozinhar por 10 minutos. Sirva nas quengas de coco seco decoradas com folhas de louro.