

CAMARÃO TROPICAL NO ABACAXI

INGREDIENTES

- 1 abacaxi maduro
- 500 g camarão limpo descascado
- azeite de dende
- 1 vidro pequeno de leite de coco
- 2 sachês de tempero pronto
- 1 copo pequeno de requeijão
- alho e cebola picados a gosto
- 4 fatias de mussarela (opcional)
- batata palha a gosto (opcional)
- 1 pacote de queijo parmesão ralado

MODO DE PREPARO

Lave e corte o abacaxi ao meio, no sentido da coroa, deixando duas metades, onde será servido o prato

Pique a polpa retirada em cubinhos e separe

Quando estiverem dourado, coloque o camarão para refogar junto, temperado com os sachês

Pode incluir mais temperos a gosto, como pimenta, coentro, só cuidar com o sal porque o sachê pronto já é salgado

Depois que começar a ferver, deixe uns 5 minutos e tire do fogo, distribuindo o cozido nas duas metades do abacaxi para servir

Sugestão

©2026 todos os direitos reservados a Elder Recetas Fáceis

<https://elderrecetasfaciles.com.br/receita/2859-camarao-tropical-no-abacaxi.html>