



Receitas

Salada de camarão e coco ao dendê

Ingredientes

- 500g de camarão fresco, limpo
- 1/2 colher de sopa de azeite de dendê
- 2 dentes de alho picadinhos
- um punhado de coco fresco ralado
- 2 colheres de sopa de leite de coco light
- molho de pimenta
- sa

- muitas folhas de alface e outros verdes
- 3 colheres de sopa de coentro picado
- suco de 2 mexericas
- azeite
- sal I



receita de: mixirica.com.br

Modo de Preparo

Aqueça o dendê em uma frigideira. Junte o alho, o coco ralado e o camarão. Doure, tempere com sal e molho de pimenta e junte o leite de coco. Ferva um minutinho em fogo bem alto e reserve, destampado.

Para a salada, misture o coentro às folhas rasgadas. Tempere com sal, um fiozinho de azeite e o suco de mexerica. Arrume em um prato esta salada de verdes junto com os camarões e cubra com o molhinho do camarão. Serve 3.