

# Camarões com Leite de Coco

## Moçambique

### INGREDIENTES

5 a 6 dl de leite de coco  
1 cebola  
1 kg de camarões  
2 tomates  
1 colher de café de açafrão  
sal marinho Rui Simeão q.b.  
malagueta q.b.  
1 dl de azeite Valle Madruga



### PREPARAÇÃO

Descascam-se os camarões em cru. Reserve.

Num tacho leva-se ao lume o azeite, a cebola picadinha.

Logo que a cebola esteja loura, junta-se o tomate sem peles nem sementes e picado e deixa-se cozer até se desfazerem.

Junta-se o miolo do camarão e deixa-se tomar gosto, mexendo por 2 minutos.

Adiciona-se o leite de coco misturado com o açafrão, a malagueta e o sal.

Deixa-se ferver em lume brando durante 15 minutos.

Sirva em travessa acompanhado com arroz branco.

QUINTA  
VALLE  
MADRUGA



Alberto Ramos Moreira

935 626 736

[a.t.moreira.email@sapo.pt](mailto:a.t.moreira.email@sapo.pt)

