

Camarão Indiano

Camarão com um toque indiano delicioso e fácil!



[Clique para ampliar](#)

Vamos fazer para 04 pessoas.

Ingredientes:

– 1 kg de camarão rosa

- 100 ml de leite de côco
- 1 cebola picada
- 4 dente de alho fatiado
- 1 colher de manteiga
- Fio de azeite de oliva
- Limão
- Sal e pimenta
- Curry a gosto
- salsinha e cebolinha picadas
- Castanha de Caju picada

Modo de fazer

Tempere os camarões com sal e pimenta.

Leve ao fogo uma panela, coloque a manteiga e o azeite, o alho e a cebola até ficar transparente.

Adicione os camarões e cozinhe por 5 minutos, adicione o curry , e por último o leite de coco e desligue. Coloque a salsinha e a cebolinha picada.

Salpique com castanha de caju e sirva em seguida. Para acompanhar sugerimos arroz basmati (ou branco). Rápido de e delicioso.

TEMPO: 20 min

DIFICULDADE: fácil

CUSTO: \$\$

Brigadeiro de doce de leite com castanha de caju

Olá,

Hoje fizemos uma versão diferente do tradicional brigadeiro.



Clique para ampliar

Ingredientes:

- 1 lata de leite condensado
- 6 colheres de doce de leite
- 2 colher de manteiga
- 150 gramas de castanha de caju trituradas



Clique para ampliar

Modo de fazer:

Misture todos os ingredientes com exceção da castanha de caju triturada, até ferver a ponto de desgrudar do fundo da panela. Deixe esfriar e faça bolinhas e passe na castanha de caju! Pode fazer com castanha do pará ou pistache que também fica ótimo!

TEMPO: 20 min

DIFICULDADE: fácil

CUSTO: \$