Arroz de coco com camarão

Tempo de prepado:	Rendimento:	Tipo:	Nível:
40 minutos	8 porções	Pratos quentes	Médio

Ingredientes

2 xícaras (chá) de Arroz Premium Solito

500mL de água
2 xícaras (chá) de coco ralado
Sal a gosto
1kg de camarão fresco
2 dentes de alho amassado
1 tomate picado
1 cebola picada
1 envelope de caldo de legumes
½ xícara (chá) de coentro picado
½ xícara (chá) de cebolinha picada
½ pimentão vermelho picado
2 colheres (sopa) de extrato de tomate
½ xícara (chá) de azeite de oliva
200g de requeijão cremoso

Modo de preparo

Em um recipiente com tampa, tempere o camarão com alho, tomate, cebola, caldo de legumes, coentro, cebolinha, pimentão e extrato de tomate. Deixe marinar de um dia para o outro na geladeira.
Bata o coco ralado com água por 30 segundos no liquidificador e coe o “leite de coco grosso”, reserve 1 xícara de chá do líquido. Bata novamente o coco por 3 minutos, coe e despeje o líquido obtido em uma panela. Adicione o arroz e o sal e deixe cozinhar. Quando já estiver quase cozido, acrescente o camarão temperado e o “leite de coco grosso” reservado e deixe por 5 minutos. Finalize com azeite e o requeijão cremoso. Sirva.

Veja mais receitas:
www.solito.com.br