

Camarão com caju e leite de coco



Ingredientes

- 1 Colher(es) de sopa de Margarina
- 1 Unidade(s) de Cebola pequena picada
- 400 Grama(s) de Camarão sete barbas
- 3 Unidade(s) de Cajus maduros, com casca, cortados em cubos médios
- 1 Unidade(s) de Tomate, sem sementes, cortado em cubos pequenos
- 1 Unidade(s) de Pimentão vermelho pequeno cortado em cubos pequenos
- 1 Unidade(s) de Pimentão verde pequeno cortado em cubos pequenos
- 1 Unidade(s) de Vidro pequeno de leite de coco (200 ml)
- 4 Colher(es) de sopa de Extrato de tomate
- 1 Colher(es) de sopa de Coentro picado

Modo de Preparo

- **1.** Em uma panela média, derreta a margarina em fogo médio e frite a cebola até dourar.
- **2.** Acrescente o camarão e refogue por 3 minutos
- **3.** Junte os cajus, o tomate, o pimentão vermelho, o pimentão verde, o leite de coco e o extrato de tomate. Misture e cozinhe em fogo médio por 5 minutos ou até ferver. Diminua o fogo e cozinhe por mais 5 minutos.
- **4.** Coloque em uma travessa, polvilhe o coentro e sirva em seguida.
- **5.** Variação: Se preferir, polvilhe coco ralado.
- **6.** Dica: Sirva com arroz branco.