

# ***Camarão com creme de coco e hortelã***



## ***Ingredientes***

- 400 Grama(s) de camarão grande sem casca e limpo
- 1 Colher(es) de chá de sal
- 3 Colher(es) de sopa de coco ralado
- 1 Colher(es) de sopa de hortelã fresca picada
- 4 Colher(es) de sopa de leite de coco
- 1 Xícara(s) de maionese
- 1 Colher(es) de sopa de óleo
- Para servir: palito de madeira a gosto

## ***Modo de Preparo***

- Em uma tigela, misture o camarão com o sal e reserve.
- Em uma tigela, misture o coco ralado, a hortelã, o leite de coco e a maionese. Reserve.
- Em uma frigideira grande, aqueça o óleo em fogo médio e frite os camarões, virando-os até ficarem dourados dos dois lados.
- Espete cada camarão com um palito e sirva em seguida acompanhado com o molho.
- DICA Para que o camarão depois de frito não fique enrolado, antes de fritar espete um palito em seu comprimento.