

<https://fb.watch/d0Lu6v0g29/>

CAMARÃO NO ABACAXI

Ingredientes:

- 01 Abacaxi
- 400 gr de camarão
- 200 ml de leite de coco
- ½ caixinha de creme de leite
- 1 colher de sopa de alho picado miudinho
- ½ limão tahití
- 2 colheres de café de curry
- Pimenta-do-reino a gosto
- Sal a gosto
- Pimenta calabresa seca a gosto
- Pimenta dedo-de-moça a gosto
- Salsinha a gosto
- Coentro a gosto
- Farinha do tipo Panko ou farinha de rosca temperada a gosto
- Queijo parmesão ralado grosso
- Azeite
- Óleo de coco



Modo de fazer: Veja o link do vídeo na margem superior

1. Em uma vasilha tempere os camarões com o alho, o limão, o curry, sal e pimenta-do-reino a gosto e um fio de azeite. Deixe marinar enquanto prepara o abacaxi.
2. Higienize o abacaxi
3. Corte o abacaxi no sentido transversal sem tirar a coroa (no corte a faca deve passar no meio da coroa, dividindo-a ao meio)



4. Unte uma frigideira grande ou bistequeira pincelando o óleo de coco

<https://fb.watch/d0Lu6v0g29/>

5. Quando estiver bem quente coloque uma metade do abacaxi fazendo pressão com a mão no meio do abacaxi para “selar o abacaxi, formando uma pequena crosta”
6. Repita o item 5 com a outra parte do abacaxi
7. Deixe o abacaxi esfriar e faça cortes de maneira a obter cubos de tamanho médio. Faça os cortes com delicadeza porque os cortes não podem chegar na casca.
8. Após obter os cubos, raspe o resto do abacaxi com uma colher de maneira a deixar a metade o mais oca possível (sem atingir a casca)
9. Aqueça uma frigideira ou caçarola tipo Yoki (WOK) coloque um fio de azeite e junte os cubos de abacaxi (tomando cuidado para não colocar todo o suco do abacaxi), tempere com sal e a pimenta calabresa e mexa um pouco
10. Acrescente o leite de coco, a salsinha, o coentro e a pimenta dedo-de-moça
11. Adicione a caixinha de creme de leite e mexa um pouco
12. Adicione os camarões marinados e mexa para que tudo fique bem misturado
13. Pré-aqueça o forno a 180 °C por 10 minutos
14. Em uma forma ou travessa que pode ir ao forno coloque as duas metades do abacaxi, tempere com sal e recheie as “cumbucas de abacaxi” com os camarões
15. Por cima coloque farinha do tipo Panko ou farinha de rosca temperada e queijo parmesão ralado grosso
16. Leve ao forno já pré-aquecido até gratinar

