

## INGREDIENTES

- 1/2 kg de camarão descascado e lavado, sem cabeça e rabo
- 2 cebolas médias
- 2 tomates
- 1 leite de coco
- 1 azeite de dendê
- cheiro verde picado
- farinha de trigo
- 2 pimentas cheirosas
- sal e pimenta (malagueta ou murupi) a gosto

## MODO DE PREPARO

1. Refogue o camarão com 3 colheres de dendê junto com a cebola, o tomate, cheiro verde e pimenta cheirosa, reserve
2. Bata no liquidificador a farinha de trigo com água, para 10 colheres de trigo, 1 copo de água
3. Despeje o trigo batido em uma panela e leve ao fogo
4. Deixe ferver, mexendo sempre, ele começará a engrossar
5. Quando começar a ferver acrescente o restante do dendê
6. Acrescente o camarão refogado
7. Adicione o sal e pimenta, mexendo sempre para não grudar no fundo da panela
8. Quando estiver quase pronto misture o leite de coco e retire do fogo