

# ARROZ PICANTE DE CAMARÃO

## INGREDIENTES

1 colher (chá) de alho picado  
1 xícara (chá) de arroz cozido  
30 ml de azeite de oliva  
1 colher (sopa) de cebola roxa  
3 colheres (sopa) de maionese  
2 colheres(sopa) de alcaparras  
1 colher (chá) de curry  
5 colheres (sopa) de molho de tomate manjericão  
2 colheres (sopa) de molho de pimenta  
1 colher (chá) de cebolinhas cortada finamente  
200 g de camarão rosa limpo  
sal a gosto  
pimenta-do-reino a gosto

## MODO DE PREPARO

Aqueça uma panela grande em fogo alto  
Adicione o azeite de oliva e o alho; deixe  
Adicione a cebola roxa e refogue  
Coloque o molho de pimenta de acordo com seu paladar  
Adicione o curry  
Para finalizar, coloque o arroz cozido, a maionese e as alcaparras; misture bem  
Depois de todos os ingredientes estarem bem encorpados, coloque o molho de tomate manjericão  
Ajuste o sabor com sal e pimenta, de acordo com seu paladar  
Adicione o camarão rosa e deixe  
Desligue o fogo e transfira o arroz picante de camarão para um refratário de sua preferência  
Decore com folhas de manjericão e cebolinhas picada

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/10460-arroz-picante-de-camarao.html>