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

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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