CAMARÃO COM OVO COZIDO

INGREDIENTES

200 g de camarão sem cabeça

3 ovos cozidos

1 limão bahiano

1 cebola picada

1 tomate picado

1 pimentão picado

1/2 maço de cheiro-verde

1 pitada de sal

1 pitada de tempero seco

1 pitada de corante

1 colher de óleo

400 ml de água

MODO DE PREPARO

Misture o tomate, cebola e pimentão em uma panela com óleo em fogo baixo

Em outro recipiente, tempere o camarão com sal, tempero seco, sal e limão

Misture o camarão na panela com os temperos e adicione 200 ml de água

Corte os ovos cozidos em rodelas e separe

Após o cozimento do camarão, adicione os ovos em rodelas, o cheiro

Mexa e após a gema misturar

Caso o caldo seque muito, adicione mais água

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/11917-camarao-com-ovo-cozido.html