

CAMARÃO NA MANTEIGA

INGREDIENTES

400 g de camarão descascado

1/2 de limão

1 cabeça de alho

3 colheres (sopa) de manteiga com sal

1 colher (sopa) de salsinha fresca

1 colher (sopa) de cebolinha verde

1 colher (cafê) de pimenta calabresa

pimenta-do-reino a gosto

sal a gosto

MODO DE PREPARO

Regue com meio limão os camarões e acrescente sal e pimenta a gosto.

E deixe marinando na geladeira por 30 minutos.

Pique finamente os dentes de alho, a cebolinha e a salsinha.

Em uma frigideira aqueça a manteiga, assim que bem aquecido acrescente os camarões e frite entre 2-3 minutos.

Após o tempo indicado, acrescente os ingredientes picados e deixe fritando por mais 2 minutos, mexendo sempre para não deixar o alho queimar (camarão tem que ficar Rosado).

Baixe o fogo e finalmente adicione a pimenta calabresa a gosto.

Está prontinho nosso camarão na manteiga cremoso.

Sirva em seguida como petisco, ou misture com saladas, fica perfeito também para almoço e jantar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/13407-camarao-na-manteiga.html>