

SALADA DE CAMARÕES, LEGUMES E ARROZ

INGREDIENTES

150 ml de azeite
250g de arroz
100 g de ervilhas bem escorridas
1 cebola média picadinha
1 cenoura média bem picadinha
8 camarões grandes
2 colheres (sopa) de vinagre de maçã
1 talo grande de alho-poró picado
sal a gosto
pimenta-do-reino branca a gosto
água quente (se necessário)

MODO DE PREPARO

Coloque na panela 1 colher (sopa) de azeite e refogue a cebola, alho-poró e cenoura.

Acrescente um pouco de água e deixe a cenoura cozinhar.

Depois de cozida, acrescente a ervilha; misture e desligue o fogo; reserve.

Cozinhe o arroz em água até que fique ao dente; escorra e reserve.

Limpe bem os camarões.

Refogue no azeite e tempere com sal e pimenta; reserve.

Misture os outros ingredientes, menos os camarões.

Acrescente vinagre e azeite se necessário.

Distribua em 4 potinhos e decore com os camarões.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/14217-salada-de-camaroes-legumes-e-arroz.html>