

VIEIRA COM CAMARÃO

INGREDIENTES

6 vieiras

6 a 8 camarões grandes e sem casca

Farinha para polvilhar

1 colher (sopa) de azeite

1 colher (sopa) suco de limão

1 colher (sopa) manjericão fresco picado

2 dentes de alho picado

MODO DE PREPARO

Lave bem as vieiras e os camarões para retirar qualquer impureza.

Seque bem as vieiras e os camarões com uma folha de papel de cozinha ou pano de prato limpo.

Tempere as vieiras e os camarões com sal e pimenta-do-reino dos dois lados, e em seguida polvilhe com farinha de trigo.

Tire o excesso da farinha.

Em uma frigideira grande, esquente o azeite.

Com azeite bem quente, coloque as vieiras e os camarões para dourar cerca de 2 minutos de cada lado, sempre salteando.

Acrescente o manjericão picado, o alho e as 2 colheres de limão e deixe reduzir por 2 minutos.

Agora é só servir com um bom espumante!

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/15995-vieira-com-camarao.html>