

ENSOPADO DE CAMARÃO COM CHUCHU

INGREDIENTES

- 1 kg de camarão limpo
- 4 dentes de alho picadinho
- 1/2 cebola picadinha
- 2 pitadinhas de sal a gosto
- pimenta-do-reino a gosto
- 3 chuchus cortados em cubos
- 3 tomates cortados em cubos
- 1 colher de azeite de oliva
- 1 maço de coentro

MODO DE PREPARO

Em uma vasilha, tempere o camarão com o alho e o sal e misture.

Em seguida, frite a cebola em uma panela com azeite e deixe dourar.

Coloque o camarão temperado, mexa, tampe e deixe cozinhar por um minuto.

Depois acrescente o chuchu com tomate e o coentro.

Tampe novamente e deixe cozinhar por mais 2 minutos.

Depois de cozido, sirva arroz branco.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/17108-ensopado-de-camarao-com-chuchu.html>