

# 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>