

CAMARÃO NO ESPETO

INGREDIENTES

6 camarões grandes
1/2 copo americano de vinho ou cerveja
1 colher (sopa) de páprica espanhola
1/2 copo americano de conhaque
6 dentes de alho
1/2 copo americano de óleo
2 envelopes de temperos
2 limões
sal a gosto

MODO DE PREPARO

Misture todos os temperos e pincele os camarões já no espeto.

Asse na brasa aproximadamente 5 minutos.

Sirva em seguida.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/17166-camarao-no-espeto.html>