

CAMARÕES SALTEADOS COM CEBOLA E ABOBRINHA

INGREDIENTES

15 camarões grandes sem casca

1 limão

Pimenta com cominho a gosto

Páprica a gosto

Sal a gosto

Manteiga

3 mini cebolas

5 rodelas de abobrinhas

Acompanhamento a gosto (fiz com macarrão fusilli no requeijão)

MODO DE PREPARO

Tempere os camarões com limão, sal, pimenta e páprica.

Refoque na manteiga o camarão separadamente, e reserve.

Na mesma frigideira ou grelha, coloque uniformemente as cebolas cortadas em camadas horizontais e as abobrinhas.

Refoque os legumes com o caldo gerado pelos camarões crus para dar um gostinho.

Junte o camarão reservado e saltei-os todos juntos.

Apague o fogo e sirva quente.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/17278-camaroes-salteados-com-cebola-e-abobrinha.html>