

CAMARÃO NO VAPOR

INGREDIENTES

sal

1 cebola média

1 pimentão pequeno

cheiro-verde a gosto

2 dentes de alho picado

pimenta do reino moída

1/2 kg de camarão

MODO DE PREPARO

Lave os camarões.

Em uma vasilha tempere o camarão com o alho, metade da cebola bem picada, metade do pimentão bem picado e deixe marinar.

Na parte de baixo de uma panela de vapor coloque água, o cheiro verde cortado em pedaços grandes, metade da cebola e metade do pimentão em pedaços grandes e coloque no fogo.

Quando a água começar a ferver coloque o camarão na parte de cima e tampe por 10 minutos.

Serve bem com arroz ou massas.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/18561-camarao-no-vapor.html>