

CAMARÃO FRITO

INGREDIENTES

200 g de camarão sem casca

2 colheres de azeite de oliva

2 dentes de alho amassados

1/2 cebola grande picada

2 colheres de shoyu

sal a gosto

pimenta-do-reino a gosto

salsa

MODO DE PREPARO

Em uma frigideira, coloque o azeite, o alho e a cebola.

Mexa por 30 segundos e acrescente o camarão, 1 pitada de sal ,1 pitada de pimenta-do-reino e por último o molho shoyu.

Tampe a frigideira e deixe refogar por 10 minutos.

Tire a tampa e mexa bem.

Deixe fritar até o camarão atingir uma cor dourada.

Por último, polvilhe com queijo parmesão fresco ralado.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/20008-camarao-frito.html>