

CAMARÃO COM MARGARINA

INGREDIENTES

500 g de camarão descascado
6 dentes de alho amassado
3 colheres (sopa) de margarina
sal e pimenta-do-reino a gosto
salsa picada a gosto

MODO DE PREPARO

Tempere o camarão e reserve.

Coloque a margarina numa frigideira, acrescente o alho triturado ou amassado (como preferir), deixe fritar mas não dourar.

Acrescente então o camarão temperado, mexa até que estejam cozidos, mais ou menos 5 minutos em fogo médio, coloque a salsa picada e desligue o fogo.

O segredo do camarão macio é não cozinhar por muito tempo, passado do ponto ele fica borrachudo (dica).

Faça um arroz branco bem soltinho e coloque o camarão na lateral.

Se preferir, decore com batata palha ou uma salada de tomates sem pele picados, ervilhas e palmito.

Bom apetite!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/20376-camarao-com-margarina.html>