

CAMARONADA DO MIRO

INGREDIENTES

- 1 e 1/2 kg de camarão médio
- 1 pimentão grande em fatias
- 3 dentes de alho médios
- 1 cebola pequena ralada (vinha d'alhos)
- 1 cebola grande em fatias
- 2 tomates grandes em fatias
- 50 g de azeitona preta
- 1 lata (ou caixa) de pomarola
- 1 maço de couves
- 2 chuchus cortados em cubos
- 2 cenouras graúdas cortadas em cubinhos
- 3 ovos cozidos e fatiados
- 4 batatas grandes
- palmito fatiado a gosto (opcional)
- 1 tablete de caldo de peixe, bacalhau ou camarão
- quanto baste de azeite
- quanto baste de sal
- quanto baste de vinagre
- chimichurri a gosto (opcional)

MODO DE PREPARO

MONTAGEM:

Montagem: Forre o fundo de um refratário com a couve.

Na segunda camada, acomode as batatas fatiadas cobrindo com o ensopado de camarão.

Em seguida, decore com a cebola, o pimentão, os ovos e os tomates fatiados.

Leve ao forno preaquecido por 5 minutos e sirva acompanhado com "arroz ao coco".

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidadas.com.br/receita/20386-cameronada-do-miro.html>