

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".

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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