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".

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/20386-camaronada-do-miro.html