CAMARÃO AO ALHO E ÓLEO (TIRA-GOSTO)

INGREDIENTES

1 kg de camarão

alho a gosto

1/2 xícara de oléo

3 limões grandes

sal a gosto

corante (colorau) opcional

MODO DE PREPARO

Primeiro, lave bem os camarões, retire as cabeças e tempere apenas com o limão, sal e corante.

Reserve por uns 5 minutos.

Em seguida, pegue uma panela média, de sua preferência e coloque o óleo para esquentar.

Enquanto o óleo esquenta, escorra os camarões (sem lavar) e adicione a quantidade de alho que achar necessário.

Misture bem os camarões e coloque na panela com o óleo, deixe fritar por uns 15 minutos.

Sempre mexendo bem para não grudar na panela.

Não adicione água.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/20940-camarao-ao-alho-e-oleo-tira-gosto.html