

CAMARÃO TROPICAL SHOW

INGREDIENTES

1 kg de camarão
1 alface crespo
1 alface americano
1 rúcula
200 g de tomate cereja
300 g de queijo búfalo
300 g de manga rosa
200 g de kani
4 limões
1 cheiro-verde
1 pacote de caldo de legume
1 azeite, vinagre
1 manjeriço
1 alecrim
6 dente de alho
sal agostinho

MODO DE PREPARO

Limpe o camarão e tempere com limão, alho, pacote de caldo legume e cheiro-verde.

Refogue o camarão no azeite e reserve.

Limpe a alface e a rúcula.

Corte a manga, kani em cubinhos e a mussarela de búfalo em cruz.

Pegue o azeite, as folhas do manjeriço, alecrim, o vinagre e misture tudo.

Adicione 3 gotas de limão e sal agostinho pra colocar na salada.

Arrume as folhas e arrume o camarão, manga, kani, a mussarela de búfalo, e o tomate cereja.

Coloque o molho e arrume junto com as folhas e sirva.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/21463-camarao-tropical-show.html>