MOLHO DE CAMARÃO ESPECIAL

INGREDIENTES

500 g de camarão limpo

sal a gosto

óleo ou azeite

colorau a gosto

limão a gosto

pimenta-do-reino a gosto

cheiro-verde

coentro

1 tomate grande sem semente picado

1 cebola picada

1/2 pimentão picado

3 dentes de alho

200 ml de pomarola (ou outro extrato de tomate de sua preferência)

4 colheres de ketchup

MODO DE PREPARO

Tempere o camarão com sal, pimenta-do-reino e limão e deixe marinar por no mínimo 15 minutos.

Refogue o alho no óleo junto com a cebola picada e o colorau.

Depois coloque o pimentão e o tomate picados e deixe dar mais uma refogada.

Coloque 100 ml de água e deixe cozinhar por uns 5 minutos.

Junte a pomarola e o ketchup e se precisar adicione mais um pouco de água e sal.

Adicione o cheiro-verde e o coentro picados e deixe cozinhar por mais 5 minutos.

Desligue e sirva em seguida.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/22040-molho-de-camarao-especial.html