

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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