

NHOQUE DE CAMARÃO

INGREDIENTES

1 pacote de nhoque de batata
1 xícara de suco de limão
4 dentes de alho amassado
1 cebola média picada
molho de tomate
azeitonas
cheiro-verde ou coentro
queijo parmesão ralado
600g de camarão fresco
óleo e/ou azeite
sal
1 colher (café) de açúcar

MODO DE PREPARO

Primeiramente, limpe os camarões e deixe-os por 30 minutos no suco de limão.

Em uma panela, coloque o óleo e refogue o alho com a cebola.

Uma vez dourados, acrescente o molho de tomate de sua preferência com uma colher de açúcar para quebrar a acidez do molho.

Deixe ferver o molho e coloque um copo (requeijão) de água e deixe ferver mais uns 2 minutos.

Retire o excesso do suco de limão com água e acrescente o camarão ao molho.

Tampe a panela e deixe ferver por mais 3 minutos.

Acrescente sal a seu gosto

Apague o fogo coloque o cheiro-verde ou o coentro, as azeitonas e reserve.

Em uma panela, coloque 500 ml de água com 1 colher (chá) de sal para ferver.

Quando a água começar a ferver, coloque o nhoque.

Com uma escumadeira, vá retirando os nhoques que submergirem em um escurridor de macarrão.

Quando não restarem mais nhoques na água, lave-os com água fria reserve.

Em uma assadeira ou refratário, untada com azeite, coloque o nhoque e com um garfo, de leve solte-os.

Se estiverem colados e se achar necessário, coloque mais um fio de óleo.

Pegue o molho e vá espalhando aos poucos no nhoque.

Coloque o queijo ralado e leve ao forno por 10 a 15 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/22778-nhoque-de-camarao.html>