CAMARÃO AO MOLHO DE MANGA E MARACUJÁ

INGREDIENTES

1 kg de filé de camarão

1 garrafa de suco concentrado de manga

1 garrafa de suco concentrado de maracujá

1 manga

1 maracujá

50 g de gengibre

MODO DE PREPARO

Em uma panela, refogue no azeite 1/2 cebola cortada com uma pitada de sal.

Acrescente todo o suco concentrado de manga e 1/4 do suco concentrado de maracujá.

Adicione a manga cortada em cubos e a polpa do maracujá.

Acrescente o gengibre ralado.

Deixe ferver até o caldo encorpar.

Se necessário, ajuste o sal.

Por último, acrescente os camarões e deixe ferver por 5 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/22904-camarao-ao-molho-de-manga-e-maracuja.html