

CALDO DE CAMARÃO

INGREDIENTES

500 g de camarão rosa
4 ovos
4 colheres de farinha de farofa
1/2 de pimentão vermelho, amarelo e verde
4 pimentinhas verde (de cheiro)
4 dentes de alho picados
2 cheiro-verde
4 folhas de couve
1/2 colher de colorau
1/2 cebola
1/2 colher de pimenta-do-reino
4 colheres de óleo
sal a gosto
vinagre ou limão para lavar o camarão

MODO DE PREPARO

Lave o camarão no limão ou vinagre e reserve.
Cozinhe os ovos e reserve.
Em uma panela, coloque o óleo a cebola, alho, pimenta e o colorau e frite.
Quando estiver feito, coloque o camarão e o resto das verduras.
Deixe refogar por 10 minutos e acrescente 1 l de água.
Deixe ferver por 15 minutos.
Descasque os ovos.
Em seguida, adicione a farinha e os ovos e deixe ferver por mais 10 minutos.
Sirva em seguida!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/23569-caldo-de-camarao.html>