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 mas 10 minutos.

Sirva em seguida!

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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