

CAMARÕES ASSADOS COM PIMENTÃO DOCE

INGREDIENTES

2,5 a 3 kg de camarão cozido

1 xícara de azeite

3 alhos

salsa

pimentão doce

pimenta piri-piri

MODO DE PREPARO

Preaqueça o forno a 150^o C, pique os alhos e a salsa.

Junte a salsa e os alhos no azeite com o pimentão doce quanto baste e o piri-piri.

Coloque em uma caçarola os camarões e misture tudo.

Leve ao forno durante 10 a 15 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidadas.com.br/receita/24140-camaroes-assados-com-pimentao-doce.html>