

CAMARÃO COM BRÓCOLIS E PIMENTÕES

INGREDIENTES

450 g de camarão
azeite de oliva
folhas de manjericão
1 laranja
2 limões
1 couve de brócolis
1 pimentão vermelho
1 pimentão amarelo
5 dentes de alho
1/4 de cebola picada
100 g de tomate cereja (doce)
tempero de ervas
sal a gosto

MODO DE PREPARO

Coloque os camarões já limpos em uma vasilha e acrescente o caldo de 1/2 laranja e 1/2 limão.

Na mesma vasilha, acrescente 2 dentes de alho (preferência amassados com sal), metade do 1/4 da cebola, um pouco de manjericão e o tempero de ervas (o qual preferir e se preferir).

Corte metade dos pimentões (amarelo e vermelho), pique-os em pedaços pequenos e também acrescente à vasilha.

Misture todos os ingredientes colocados na vasilha e mexa com as mãos para que o tempero atinja todos os camarões.

Deixe-os descansar por uns 20 a 30 minutos.

Em uma panela com fundo, refogue o restante do alho, da cebola no azeite de oliva e acrescente o brócolis (não é necessário ferver antes, apenas ser higienizado).

Quando você perceber que está quase dourando, acrescente o restante dos pimentões, do manjericão e metade dos tomates-cereja.

Mexa por poucos minutos e acrescente o camarão, o restante do tomate, a outra metade do caldo do limão e da laranja.

Coloque sal da maneira que achar necessário (se usar temperos prontos no camarão, evite colocar muito sal).

Mexa tudo por alguns minutos, até que o tomate e os pimentões soltem sua água e formem um caldinho junto com o da laranja e do limão.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/24754-camarao-com-brocolis-e-pimentoes.html>