

ARROZ COM CAMARÃO

INGREDIENTES

- 2 colheres (sopa) de azeite
- 1 cebola picada
- 2 dentes de alho picados
- 1/3 de pimentão picado
- 2 colheres (sopa) de polpa de tomates
- 200 g de camarões sem casca
- 2 colheres (chá) de sal
- 1 colher (chá) de açafrão da terra (cúrcuma)
- 1 colher (chá) de orégano
- 1 xícara de arroz
- 2 xícaras (chá) de água fervente

MODO DE PREPARO

Refogue a cebola no azeite junto com o alho e o pimentão (por volta de 3 minutos em fogo baixo).

Juntar o molho de tomate e adicione os camarões.

Tempere com o sal, açafrão e páprica.

Tampe a panela e deixe refogar por 4 minutos.

Junte o arroz, misture bem, acrescente a água fervente e tampe.

Mantenha em fogo baixo até secar a água e está pronto.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/25346-arroz-com-camarao.html>