

# CAMARÃO ALHO E ÓLEO REALLI

## INGREDIENTES

1 colher (sopa) de alho picado

400 g de camarão limpo com casca e sem cabeça

2 limões

sal a gosto

pimenta-calabresa ou pimenta-do-reino a gosto

salsa picada a gosto

óleo

## MODO DE PREPARO

Tempere o camarão com sal, pimenta, limão, alho e deixe marinar por 20 minutos .

Em uma panela, aqueça o óleo e frite em fogo alto até dourar.

Em seguida, salpique a salsa sobre os camarões e está pronto!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/25400-camarao-alho-e-oleo-realli.html>