

# 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!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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