CAMARÃO NA MANTEIGA COM ALHO

INGREDIENTES

4 colheres (sopa) de manteiga ou margarina

6 dentes de alho picados

300 g de camarão cozido

suco de limão

sal

pimenta-do-reino a gosto

MODO DE PREPARO

Derreta a manteiga em uma frigideira e doure o alho.

Adicione o camarão e cozinhe por cerca de 15 a 20 minutos.

Tempere com o suco de limão, sal, pimenta e sirva quente.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/26528-camarao-na-manteiga-com-alho.html