

ARROZ CREMOSO COM CAMARÃO DO LÚCIO CEZAR

INGREDIENTES

- 2 xícaras de arroz
- 4 xícaras de água fervente para o preparo do arroz
- 3 xícaras de camarão
- sal e pimenta a gosto
- 1 cebola pequena bem picadinha
- 1 tomate sem sementes bem picadinho
- coentro e cebolinha picadinhas e a gosto
- 6 azeitonas picadinhas (opcional)
- 2 colheres (sopa) de azeite
- 1 caixinha de creme de leite

MODO DE PREPARO

Em uma panela, coloque 1 colher de sopa de azeite, frite a cebola e depois coloque o tomate e as azeitonas picadinhas.

Deixe ferver por uns minutinhos.

Tempere com sal e pimenta a gosto.

Coloque os camarões, mexa delicadamente e deixe por uns 3 minutos.

Desligue o fogo e coloque os temperinhos verde.

Retire da panela, coloque em um outro recipiente e reserve.

Na mesma panela que você fez a moquequinha de camarão, coloque o azeite 1 colher de sopa, coloque o arroz que foi lavado e escorrido, mexa bem, tempere com sal a gosto e coloque a água fervente.

Quando a água do arroz estiver quase secado, misture delicadamente a moquequinha de camarão deixando ferver mais um pouco.

Na hora de servir, quando for retirar da panela, misture o creme de leite e sirva quente.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/26742-arroz-cremoso-com-camarao-do-lucio-cezar.html>