

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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