

ARROZ DE CAMARÃO COM CREME DE LEITE

INGREDIENTES

300 g de camarão cinza sem casca

1 xícara de arroz branco

1/2 tomate picado

1/2 cebola picada

1/2 pimentão pequeno picado

sal a gosto

pimenta-do-reino moída a gosto

1/2 colher (chá) de colorau

1 colher (sopa) de azeite

2 dentes de alho

cebolinha a gosto

coentro a gosto

1/2 caixa de creme de leite

MODO DE PREPARO

Tempere o camarão com sal e reserve.

Refogue todos os ingredientes no azeite, com exceção do creme de leite que será acrescentado no final.

Coloque o arroz e mexa para que os grãos sejam bem misturados com o azeite e temperos.

Deixe ferver.

Após secar a segunda água do arroz, coloque o camarão e deixe cozer junto com o arroz.

Fique atenta (o) ao ponto do arroz e do camarão, pois os dois devem ficar bem cozidos.

Antes de desligar o fogo, acrescente o creme de leite e deixe ferver até pegar gosto.

Quando começar a pegar um pouco no fundo da panela, apague o fogo e sirva quente.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/26779-arroz-de-camarao-com-creme-de-leite.html>