

APERITIVO CHIQUE DE CAMARÃO NA CERVEJA

INGREDIENTES

600 g de camarão lavado sem cabeça ou 1 kg de camarão com cabeça (retirar a cabeça)

4 colheres de manteiga

alho a gosto

sal a gosto

1 latinha de cerveja

MODO DE PREPARO

Lave os camarões e retire as cabeças (não retire a casca).

Derreta a manteiga e adicione o camarão.

Frite um pouco até avermelhar e acrescente a cerveja até cobrir.

Espere a cerveja secar (demora bastante) e delicie-se.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/26833-aperitivo-chique-de-camarao-na-cerveja.html>