

SALADA FRIA DE CAMARÃO DO FÁBIO

INGREDIENTES

300 g de camarões pequenos frescos descascados

6 batatas médias cortadas em cubinhos

3 folhas de couve picada bem fininha

3 dentes de alho

suco de 1 limão pequeno

4 colheres (sopa) de maionese de sua preferência

3 colheres de azeite

2 colheres de azeitona sem caroço e picada

sal a gosto

MODO DE PREPARO

Refogue o alho no azeite até começar a dourar.

Acrescente o camarão e refogue cerca de 5 minutos com cuidado para não ficar emborrachado e reserve.

Cozinhe as batatas com pouco sal, sem deixar desmanchando e reserve.

Em uma vasilha grande, tempere a couve com azeite e limão.

Acrescente as azeitonas e o camarão já refogado.

Coloque as batatas e por fim a maionese.

Misture tudo e sirva em travessa de vidro.

Acompanha bem com arroz branco.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/27501-salada-fria-de-camarao-do-fabio.html>