CAMARÃO À SERTANEJO

INGREDIENTES

2 kg de filé de camarão

500 g de feijão-verde

2 e 1/2 xícaras de arroz

2 cebolas

6 dentes de alho grandes

3 tomates maduros

1 lata de molho de tomate pronto

sal

pimenta-do-reino a gosto

250 g de queijo coalho

1 e 1/2 limão

MODO DE PREPARO

Prepare o arroz com 1/2 cebola, 2 dentes de alho e sal a gosto.

Após pronto, reserve.

Faça o feijão-verde na panela de pressão, deixe cozinhar por 10 minutos.

Após tirar da pressão, tempere com 2 dentes de alho, 1/2 cebola e sal.

Após pronto, retire todo o caldo e reserve.

Tempere os camarões com sal, pimenta-do-reino moída e o limão, deixe reservado por 20 minutos.

Em uma panela, refogue com azeite, o restante do alho e 1 cebola.

Após refogado, acrescente os camarões.

Deixe cozinhando por 3 minutos, até que todos os camarões mudem de cor.

Em seguida, adicione o molho de tomate e os tomates cortados e cubos.

Acrescente o arroz e o feijão prontos, até que fique uma mistura homogênea, sem que fique muito molhado. Para finalizar, acrescente o queijo coalho ralado.

Utilize coentro e cebolinha a gosto.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/27591-camarao-a-sertanejo.html