

# CAMARÃO NO MOLHO DE TOMATE

## INGREDIENTES

3 colheres de sopa de azeite extra virgem  
2 colheres de sopa de manteiga  
1 cebola picada  
2 tomates picados  
1/2 pimentão verde picado  
4 dentes de alho amassados ou 1 colher de sopa da pasta do alho  
1 colher de sopa de coentro ou cheiro verde  
1 colher de sopa de maizena  
400 g de camarão cozido congelado  
sal a gosto  
1 xícara de chá de extrato de tomate  
1 xícara de chá de água  
suco de limão a gosto

## MODO DE PREPARO

Tempere o camarão já descongelado no suco do limão, sal e alho a gosto.

Deixe marinar por pelo menos 60 minutos numa vasilha.

Refogue na panela ou frigideira o alho, cebola, azeite, sal e manteiga até dourar.

Coloque o camarão e deixe por 5 minutos, tampado, na panela ou frigideira no fogo baixo.

Adicione agora o tomate e pimentão picados, o extrato do tomate, 1 xícara de chá de água e 1 colher de sopa de maizena e de coentro picado.

Deixe cozinhando por mais 5 minutos o camarão para que o molho apure no fogo baixo.

Sirva.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/29024-camarao-no-molho-de-tomate.html>