

# CAMARÃO CRIOULO NO BARRO

## INGREDIENTES

300 g camarão fresco e limpo  
30 ml de azeite extra virgem  
10 g de manteiga sem sal  
6 dentes de alho grandes amassados  
1 pitada de curry  
sal a gosto  
1 rama pequena de alecrim  
suco de 2 limões taiti médios  
1 limão para decorar

## MODO DE PREPARO

Faça de preferência em uma panela de barro.  
Em fogo brando, colocar a manteiga e o azeite para aquecer.  
Aproximadamente, 2 minutos.  
Após, adicionar o alho e deixá-lo dourar.  
Adicionar os camarões e cozinhar por 3 minutos no máximo.  
Adicionando o suco de limão vagarosamente, de acordo como secar na panela.  
Desligar o fogo e colocar o alecrim por 5 minutos e após, retirar.  
Usar curry e sal para temperar.  
Limões para decorar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaveisrapidas.com.br/receita/29115-camarao-crioulo-no-barro.html>