

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 vagorosamente, 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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