

CAMARÃO COM QUIABO DO BERNACCHI

INGREDIENTES

1 kg de quiabo macio, lavado e cortado

1 kg de camarão fresco, descascado e cortado em pedaços

1 kg de aipim cozido passado no mixer ou liquidificador fazendo um creme, colocar um pouco de sal

1 lata de creme de leite nestlé

alho picado

1/2 cebola para refogado

1/2 pimentão vermelho e amarelo picado

50 ml de azeite para refogar o alho e cebola

1/2 lata de pomarola ou creme de tomates

sal a gosto

arroz branco já pronto

MODO DE PREPARO

Refogar o alho e a cebola no azeite e juntar o quiabo.

Misturar o extrato de tomates.

Cozinhar o quiabo.

Quando o quiabo estiver pronto misturar o camarão picado e separar.

Preparar o creme de aipim, juntar o creme de leite e separar.

Pode usar pimenta ou azeite de dendê se gostar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/30798-camarao-com-quiabo-do-bernacchi.html>