

CAMARÃO REFOGADO

INGREDIENTES

1 kg de camarão (cozido)
1 cebola pequena
1 dente de alho
1 pimentão pequeno
2 pimentas cheirosa
1/2 colher (sopa) de colorau
2 colheres (sopa) de margarina
pimenta-do-reino a gosto

MODO DE PREPARO

Corte a cebola, o pimentão, as pimentas cheirosas e amasse o dente de alho.

Retire a cabeça do camarão, (por causa do seu esporão).

Em uma frigideira refogue com a margarina, a cebola já cortada, o pimentão, o dente de alho amassado, as duas pimentas cheirosas e a 1/2 colher de colorau.

Em seguida adicione o camarão e a pimenta-do-reino.

Deixe refogar para pegar o sabor das verduras.

Retire do fogo e sirva-se.

Bom Appetite.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/31184-camarao-refogado.html>