

CAMARÃO (SIMPLES)

INGREDIENTES

700 g de camarão de água doce
suco de 1 limão
sal a gosto
2 colheres de sopa azeite de oliva
1 cebola cortada em rodela
1 tomate cortada em rodela sem sementes
1/2 maço de coentro picado
2 cebolinhas picadas
1 pimentão pequeno cortado em rodela
5 colheres de azeite de dendê
1 caixinha de leite de coco

MODO DE PREPARO

Limpe os camarões, coloque-os em uma vasilha com o suco de limão e o sal a gosto, deixe descansar por 10 minutos.

Em uma panela aqueça o azeite de oliva e acrescente os camarões, refogue por aproximadamente 2 minutos.

Acrescente a cebola, o tomate, coentro, o pimentão e a cebolinha, refogue-os por cerca de 3 minutos.

Acrescente o azeite de dendê tampe a panela e deixe ferver por mais 6 minutos.

Após coloque o leite de coco tampe a panela e deixe ferver por cerca 3 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/34257-camarao-simples.html>