

# 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 rodelas
- 1 tomate cortada em rodelas sem sementes
- 1/2 maço de coentro picado
- 2 cebolinhas picadas
- 1 pimentão pequeno cortado em rodelas
- 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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