

# CAMARÃO COZIDO COM LIMÃO

## INGREDIENTES

1 kg de camarão laranja ou cinza limpo e lavado

5 colheres (sopa) de azeite de oliva

1 cebola pequena picada

3 dentes de alho grande espremidos

2 colheres (chá) de coloral

1 limão

sal a gosto

## MODO DE PREPARO

Tempere o camarão (ele deve estar bem sequinho) com o sal e o alho espremido.

Coloque em uma panela a cebola até que fique douradinha, junto com o azeite de oliva.

Em seguida coloque o camarão e o colorau, deixe cozinhar até que fique douradinho.

Quando estiver pronto coloque em um prato, corte o limão ao meio e coloque do lado dos camarões.

Para acompanhar arroz branco e saladas verdes.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/34524-camarao-cozido-com-limao.html>