

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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