

CAMARÃO SEM CASCA

INGREDIENTES

1 kg de camarão
azeite extra virgem
algumas folhas de coentro
sal a gosto

MODO DE PREPARO

Tire a casca do camarão e tempere com o sal.
Na panela ponha o azeite e deixe ferver.
Adicione o camarão e mexa bastante.
Coloque as folhas de coentro já picadas.
Adicione um pouquinho mais de sal e um pouco de azeite.
Desfrute de um camarão soltinho e gostoso.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/34631-camarao-sem-casca.html>