

CAMARÃO AO MOLHO EM 15 MINUTOS

INGREDIENTES

500 g de camarão a escolha

1 lata de molho de tomate a sua escolha

1/2 cebola cortada em cubos

1 dente de alho amassado

cebolinha e salsinha a gosto

sal e pimenta calabresa a gosto

azeite de oliva extra virgem a gosto

MODO DE PREPARO

Descongele naturalmente o camarão e reserve com a água.

Em uma frigideira funda refogue meia cebola cortada em cubos, 1 dente de alho amassado, sal e pimenta calabresa no azeite de oliva extra virgem.

Adicione o molho e aguarde a fervura, adicione o camarão com a água do descongelamento por 5 minutos.

Coloque por cima a cebolinha e o cheiro verde para decorar.

Sirva com arroz branco.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/34736-camarao-ao-molho-em-15-minutos.html>