

CAMARÃO ORIENTAL RÁPIDO

INGREDIENTES

1 kg de camarão grande

1 pimentão vermelho

1 vidro de palmito

3 dentes de alho

molho de pimenta vermelha (a gosto)

molho inglês (meia colher de sopa)

molho shoyu (duas colheres de sopa)

azeite de oliva

salsinha e cebolinha (a gosto)

sal de ervas (opcional)

1 pitada de açafrão

1 colher de farinha de trigo

água

Arroz, para acompanhar

MODO DE PREPARO

Enquanto prepara o arroz à parte, como sua preferência, faça o camarão ao molho oriental.

Corte o alho em lâminas, o pimentão em cubinhos bem pequenos, o palmito em rodelas.

Refogue o alho num fio de azeite de oliva.

Em seguida, coloque o pimentão e refogue até ficar bem molinho. O ponto é "quase querendo queimar".

Junte o palmito e refogue também.

Por último, junte o camarão e refogue rapidamente.

Agregue os outros temperos (molho inglês, molho shoyu, pimenta, sal de ervas, açafrão, salsinha e cebolinha) e deixe cozinhar por 5 minutos.

Se necessário, acrescente 1/2 copo de água.

Após esses 5 minutos, dissolva a farinha de trigo em um pouco de água e coloque no molho, para dar uma engrossada.

Fica delicioso com arroz e batata souté.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/34885-camarao-oriental-rapido.html>