

CAMARÃO AO BAFO

INGREDIENTES

150 g de camarão médio com casca (com ou sem cabeça)

1 colher de sobremesa de margarina

Sal a gosto

MODO DE PREPARO

Lave os camarões.

Derreta a margarina em uma panela com tampa.

Leve os camarões à panela e coloque o sal. Dê uma mexida nos camarões para espalhar melhor o sal.

Tampe a panela. Os camarões irão liberar água.

Os camarões ficam prontos quando a água secar e começar a fritar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/35434-camarao-ao-bafo.html>