

ANÉIS DE LULA COM CAMARÃO AO CURRY

INGREDIENTES

500 g anéis de lula
500 g camarão pequeno ou médio
1 brócolis ninja
1 cenoura cortada em rodela grossas
2 cebolas grandes cortadas em rodela grossas
1 cebola grande picada
1 cabeça de alho picado
1 leite de coco
Azeite
Salsinha
Cebolinha
Sal
Pimenta
Orégano
Curry

MODO DE PREPARO

Lave os anéis de lula e os camarões em água corrente, reserve.

Separe os “gomos” do brócolis e deixe-os no vapor até ficarem “Al dente” e bem verdinhos, reserve.

Sempre no fogo baixo e em uma frigideira grande ou panela tipo Wok, coloque azeite em abundância, refogue o alho, uma cebola picada, os anéis de lula e os camarões.

Dissolva 1 colher de café de curry em 100 ml de água e despeje na frigideira, mexa tudo.

Coloque as rodela de cenoura. Tempere com sal e pimenta.

Coloque o leite de coco.

Coloque cuidadosamente as rodela de cebolas e os gomos de brócolis.

Após os legumes estarem “al dente” , retire, salpique orégano, salsinha e cebolinha

Espalhe um fio de azeite.

Sirva.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/35449-aneis-de-lula-com-camarao-ao-curry.html>