

CAMARÃO TONILU

INGREDIENTES

1/2 kg de camarão fresco e limpo
1 lata de seleta de legumes
1 vidro de leite de coco (200 ml)
3 dentes de alho
3 colheres (sopa) de azeite
1/2 pimentão verde picado
1 maço de cheiro verde
sal a gosto

MODO DE PREPARO

Tempere o camarão com sal e reserve.
Em uma panela doure o alho no azeite.
Acrescente o camarão e o pimentão e deixe levantar fervura.
Escorra a lata de seleta de legumes e acrescente ao camarão.
Deixe ferver por mais ou menos dez minutos.
Desligue o fogo e acrescente o leite de coco.
Decore com cheiro verde a gosto.
Sirva com arroz branco.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/35888-camarao-tonilu.html>