

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>