

CAMARÃO AGRIDOCE TAILANDÊS

INGREDIENTES

500 g camarão rosa ou qualquer outro tipo sem casca e cabeça

1 cebola

alho a gosto

cheiro verde

1 cenoura

brócolis

1 xícara de abacaxi cortado em cubinhos

pimentão amarelo(opcional)

1 vidro de molho agridoce uncle beans

MODO DE PREPARO

Doure o alho, a cebola e refogue o camarão.

Aos poucos vá acrescentando o brócolis, a cenoura em rodela bem finas e o pimentão.

Coloque o tempero verde e também pimenta-do-reino, sal etc.

Deixe em fogo baixo e vá mexendo, se necessário, jogue um pouco de água pra que o camarão vá cozinhando no vapor junto com os legumes.

Por último coloque o abacaxi, para que ele cozinhe nos últimos 5 minutos.

O tempo de cozimento geralmente dura uns 15 minutos.

Quando estiver cozido coloque o molho até que levante fervura.

Fica ótimo com arroz integral e uma boa salada!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/36720-camarao-agridoce-tailandes.html>