

ARROZ COM CAMARÃO MUITO FÁCIL

INGREDIENTES

1 kg de camarões já limpos
1 bisnaga de molho pronto de tomate
2 limões
salsinha e cheiro verde
3 copos de arroz já cozido ao seu modo
margarina ou azeite para refogar
alho, cebola e sal a gosto

MODO DE PREPARO

Tempere os camarões com limão e sal a gosto.
Deixe marinando por uns dez minutos
Refogue o alho e a cebola até murchar um pouco.
Em seguida coloque o molho de tomate e o sal.
Deixe cozinhar por cinco minutos e abaixe o fogo.
Coloque os camarões, mexa umas duas ou três vezes, por mais ou menos uns dez minutos ou até cozinhar.
Por último jogue o cheiro verde e a salsinha.
Tampe a panela.
Pegue o arroz, coloque em um pirex e jogue o molho de camarão em cima.
Sirva com salada verde .

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/37470-arroz-com-camarao-muito-facil.html>