

ARROZ COM CAMARÃO MUITO FÁCIL

INGREDIENTES

1 kg de camaões 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>