

ENSOPADO DE CAMARÃO COM TOMATE, CEBOLA E BATATA PALHA

INGREDIENTES

700 g de camarão médio limpo

suco de limão

sal e pimenta-do-reino preta em grãos

2 colheres (sopa) de azeite

1 dente de alho picado

1 lata de molho de tomate

400 g de tomate maduro, sem pele e sem sementes, cortados em pedaços pequenos

1 colher (chá) de amido de milho dissolvida em 1/4 xícara de creme de leite ou leite

1 colher de 80 g de batata palha

MODO DE PREPARO

Tempere os camarões com o suco de limão, sal e pimenta. Reserve na geladeira. Em uma panela grande aqueça o azeite e refogue em fogo alto por 5 minutos. Retire os camarões da panela com uma escumadeira e reserve-os em uma tigela. Adicione à panela o molho de tomate, os tomates picados e o amido de milho dissolvido.

Mexa bem e deixe cozinhar de 10 a 15 minutos até obter um molho mais encorpado.

Verifique o tempo. Adicione ao molho os camarões reservados e cozinhe por mais alguns minutos, sem deixar passar o ponto do camarão, para que não fique duro. Salpique o coentro. Sirva o ensopado com arroz branco e a batata palha.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/37495-ensopado-de-camarao-com-tomate-cebola-e-batata-palha.html>