SALADA DE CAMARÃO COM KANI-MINE

INGREDIENTES

200 g camarão rosa (sem casca e sem cabeça)

1 dente de alho grande

5 bastões de kani

8 azeitonas pretas (opcional)

1 tomate pequeno

1 cebola pequena

1 limão

1 pedaço de pimentão vermelho

1 pedaço de pimentão amarelo

salsa (a gosto)

coentro (a gosto)

cebolinha (a gosto)

pimenta calabresa (a gosto)

pimenta do reino branca (a gosto)

1/2 colher de vinagre

ovos de codorna (opcional)

sal (a gosto)

azeite (a gosto)

MODO DE PREPARO

Coloque pra cozinhar os ovos de codorna.

Lave os camarões e tempere com sal, limão e pimenta branca.

Em uma frigideira esquente o azeite e coloque os alhos amassados.

Em seguida os camarões, quando estiverem ficando vermelhos acrescente a cebola cortada miúda.

Desligue o fogo e coloque o Kani cortado em rodela e os demais ingredientes cortados bem miúdos.

Junte os ovos de codorna cozidos e descascados.

Acrescente azeite, limão e demais ingredientes a gosto.

Sirva em seguida!

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/38047-salada-de-camarao-com-kani-mine.html