

CAMARÃO COM CHUCHU

INGREDIENTES

500 g de camarão rosa pequenos limpos

3 chuchus

2 colheres de sopa de azeite

3 tomates

1 cebola pequena

3 dentes de alho

sal a gosto

cheiro-verde

pimenta dedo-de-moça a gosto

MODO DE PREPARO

Descascar os chuchus debaixo de água corrente.

Tirar o miolo branco e picar em cubos pequenos.

Tirar as sementes do tomate e picar em pedaços pequenos.

Picar a cebola e os dentes de alho.

Tirar as sementes das pimentas e picar bem miudinho.

Numa panela média, colocar o azeite e dourar a cebola e o alho.

Colocar o camarão e deixar refogar por poucos minutos até ficar rosado. O camarão não pode refogar muito para não ficar duro.

Retirar e reservar.

Na mesma panela, colocar o chuchu e os tomates. Refogar e adicionar um pouquinho de água até o chuchu ficar cozido.

Adicione os camarões reservados e a pimenta picadinha.

Por último, colocar sal e o cheiro-verde bem picado.

Servir com arroz branco.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/38395-camarao-com-chuchu.html>