CAMARÃO ACEBOLADO COM HELLMAN’S

INGREDIENTES

7 camarões pré-cozidos e descascados

2 dentes de alho

1/2 cebola cortada em rodelas

4 colheres de sopa de maionese

1/2 xícara de água

MODO DE PREPARO

Pegue uma panela pequena e coloque a cebola para dourar sem óleo, deixe lá até ela começar a grudar na panela.

Em seguida corte os dois dentes de alho em rodelas e coloque junto com a cebola.

Acrescente a água e deixe começar a ferver.

Quando estiver começando a ferver coloque o camarão, deixe por mais uns 2 minutos.

Coloque as 4 colheres de maionese e mexa até começar a diluir a maionese na água.

Deixe ferver por uns 5 minutos, o molho vai engrossar.

Coloque mais um pouco de água para dar uma boa cozinhada no camarão.

Quando começar a grudar na panela, desligue e coloque o molho no seu prato.

Já estará pronto para degustar.

Se quiser pode colocar um pouco de sal.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/39776-camarao-acebolado-com-hellmans.html