

CAMARÃO QUE RENDE À LA DANINHA

INGREDIENTES

1 Kg de camarão limpo cinza
7 dentes de alho ralado
3 folhas de louro
1 cebola
Azeitona sem caroço picadinho a gosto
1 colher de sal
2 colheres de extrato de tomate
Salsa desidratada
2 e 1/2 copo de água
3 colheres de farinha de trigo
Cheiro verde picadinho a gosto

MODO DE PREPARO

Em uma panela doure o alho picadinho.

Coloque o camarão com as folhas de louro e deixe cozinhando.

Quando estiver quase sem água coloque em ordem os seguintes ingredientes, misturando à cada novo ingrediente, cebola, as azeitonas, o sal, o extrato de tomate, a salsa desidratada e a água. Deixe levantar fervura, coloque a farinha de trigo.

Misture bem até obter um creme.

Desligue o fogo e misture um pouco de cheiro verde e o restante jogue por cima.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/40677-camarao-que-rende-a-la-daninha.html>