

CAMARÃO COM ERVAS

INGREDIENTES

500 g de camarão
5 dentes de alho picado
1/2 cebola picada
1 tomate ralado
½ pimentão pequeno picado
Óleo (para fritar o camarão)
Sal (a gosto)
Salsa (a gosto)
Manjeriço (a gosto)
Pimenta (a gosto)

MODO DE PREPARO

Lavar bem os camarões e retirar as cabeças, deixando apenas a casca.

Colocar numa tigela e temperar com o sal, pimenta-do-reino.

Fritar o camarão, quando estiver dourando adicione o alho picado, o pimentão e a cebola por aproximadamente 2 minutos, por último acrescente o tomate em fogo baixo por 3 minutos, desligue o fogo e adicione a salsa e o manjeriço. Sirva em seguida.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/41365-camarao-com-ervas.html>