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)

Manjericão (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 manjericão. Sirva em seguida.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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