

CAMARÃO FRITO COLORIDO

INGREDIENTES

1 kg de camarão (com ou sem casca)

Pimentões coloridos: verde, amarelo e vermelho (um pedaço de cada)

1 cebola branca pequena

2 dentes de alho

Temperos a gosto: cheiro-verde (salsa, cebolinha ou coentro), orégano, pimenta, azeite, sal e limão/ vinagre

MODO DE PREPARO

Lave o camarão deixe-o escorrer.

Enquanto isso fatie em tirinhas finas a cebola e os pimentões, corte o cheiro -verde e o alho, tempere o camarão com limão e sal.

Em uma panela ou frigideira grande frite o camarão.

Em uma outra panela refogue com azeite, o alho, os pimentões coloridos e a cebola branca só até dar murchar, logo após adicione o camarão, o cheiro-verde, a pimenta e o orégano a gosto.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/41504-camarao-frito-colorido.html>