

CAMARÃO ARRETADO

INGREDIENTES

300 g de camarão fresco, descascados

1 tomate picado

1 cebola picada

1 pimentão picado

coentro

1 ovo

sal a gosto

pimenta-do-reino a gosto

2 dentes de alho

1 colher (sopa) de azeite de dendê

2 colheres (sopa) de azeite de oliva

1/2 lata de ervilha

MODO DE PREPARO

Em uma panela coloque o azeite de oliva, frite o alho e acrescente o tomate, a cebola, o pimentão, o camarão e o azeite de dendê, dando uma refogada.

À parte, misture o ovo com sal e pimenta-do-reino e junte ao molho de camarão.

Mexa bem para não grudar e acrescente as ervilhas.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/42211-camarao-arretado.html>