

CAMARÃO ALHO E ÓLEO RÁPIDO

INGREDIENTES

1 pacote de 1 kg de camarão congelado com casca/ou sem (uso Maris camarão congelado com casca)

500 g Espaguete Vilma cozimento rápido Fidelinho 10 (5 minutos)

10 dentes de alho tamanho grande picados em cubinhos (ou mais a gosto)

azeitonas verdes

Suco de limão

sal

azeite

molho inglês

MODO DE PREPARO

Coloque o espaguete para cozinhar em água fervente com sal e tempero a gosto.

Em outra panela, ferva uma quantidade de água suficiente para cobrir os camarões.

Lave bem os camarões com água e vinagre ainda congelados. Cuidado para não se espetar.

Coloque os camarões num recipiente mais fundo.

Quando a água estiver fervendo despeje-a por cima dos camarões e deixe por 1 minuto.

Escorra o macarrão e reserve.

Logo após, escorra os camarões, tempere-os com sal e limão (ou a gosto) e também reserve-os.

Pique o alho em cubinhos bem pequenos ou se preferir esprema-os.

Coloque azeite numa panela grossa deixe esquentar bem e frite o alho.

Não espere dourar, acrescente os camarões e deixe fritar até ficarem um pouco dourados (com casca) se for sem casca até ficarem rosados. Acerte o tempero do suco do camarão com o azeite ao seu gosto. Acrescente as azeitonas a gosto.

Junte o espaguete, mexa bem e sirva com um fio de azeite e molho inglês.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/43290-camarao-alho-e-oleo-rapido.html>