SALADA DE CAMARÃO COM QUEIJO FETA

INGREDIENTES

BASE DE SALADA:

Base de salada:200 g de macarrão

400 g de camarão cinza médio descascado e limpo

50 g de queijo feta

1 xícara de chá alface liso crocante picado

4 dentes de alho picados

sal grosso

2 colheres de chá de pimenta do reino preta

2 colheres de chá de páprica picante

MOLHO VINAGRETE:

Molho vinagrete:3 colheres sopa de azeite extra virgem

1 colher de sopa de vinagre de vinho branco

2 colheres de sopa de cheiro verde picado

3 colheres de sopa de alcaparras

1 pitada de pimenta do reino preta

MOLHO DE IOGURTE:

Molho de iogurte:200 g de iogurte natural

2 colheres de sopa de azeite extra virgem

1 colher de sopa de orégano

1 pitada de mostarda

1 pitada de molho inglês

1 pitada de sal

1 dente de alho amassado

MODO DE PREPARO

Ferva o macarrão em água fervente, um filete de azeite e uma colher de sopa de sal. Espere ficar ao dente, coloque na escumadeira, resfrie e reserve.

Tempere o camarão cinza médio de véspera com o alho picado, o suco de um limão, sal grosso, pimenta do reino e páprica picante à gosto.

Numa frigideira já bastante quente e levemente untada com azeite jogue os camarões um a um selando-os, evitando a acumulação de líquido.

Vire os camarões depois de mais ou menos 1 minutos para que os dois lados fiquem grelhados. Retire da frigideira e reserve.

Pique o tomate sem o miolo, pique o queijo feta e o alface. Junte tudo ao macarrão e ao camarão já resfriados.

Junte os ingredientes do vinagrete e espalhe o molho pronto pela salada. Faça o mesmo com os ingredientes do molho de iogurte, misturando bem e jogando pela salada.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/44237-salada-de-camarao-com-queijo-feta.html