CAMARÃO TENTAÇÃO

INGREDIENTES

1,3 kg de camarão sem casca médio

500 g de extrato de tomate

1/2 xícara de azeite

1 cebola picada

1 pimentão picado

1 tomate picado

3 dentes de alho amassados

500 g de mussarela

pimenta-do-reino e sal a gosto

MODO DE PREPARO

Refogue a cebola, tomate, pimentão e o alho no azeite, até desmanchar os ingredientes.

Acrescente o sal e a pimenta-de-reino.

Depois de tudo refogado coloque o extrato de tomate e em seguida o camarão.

O camarão não pode ferver por mais de 5 minutos.

Agora despejar tudo em um refratário e cobrir com a mussarela e leve ao forno ate derreter o queijo.

Eu sirvo com arroz a grega, purê e salada com molho de mostarda e mel.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/45257-camarao-tentacao.html