

CAMARÃO ALHO E ÓLEO

INGREDIENTES

1 kg de camarão inteiro

6 dentes de alho graúdo

1 xícara de óleo

4 colheres de sobremesa de manteiga da terra

4 limões

2 saquinhos de sazón sabor do nordeste

MODO DE PREPARO

Corte a ponta da cabeça e tire as pernas do camarão, lave e coloque em um recipiente com o suco de 3 limões.

Tirar as pernas do camarão e mais prático fazer com ele ainda congelado.

Descasque e corte em fatias finas o alho e cozinhe no óleo no folgo baixo.

Cozinhe no folgo baixo e não deixe queimar.

Escorra o camarão e não lave, leve a panela com o alho e óleo e deixe cozinhar.

Quando estiver cozinhando coloque a manteiga da terra, o suco de 1 limão e 2 saquinhos de sazón e deixe cozinhar mas não deixe torrar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/45544-camarao-alho-e-oleo.html>