

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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