

FRITADINHA DE CAMARÃO

INGREDIENTES

1/2 kg de camarão sem casca
6 ovos
1/2 cebola grande picada ou ralada
1 dente de alho amassado
1 cenoura média ralada
1 tomate pequeno cortado em cubinhos
cebolinha a gosto
coentro ou salsa a gosto
2 colheres de sopa de azeite de oliva
orégano para polvilhar (opcional)

MODO DE PREPARO

Ferva o camarão em um litro de água para retirar o excesso de sal, durante 10 minutos. Escorra e lave em água corrente por mais cinco minutos. Reserve.

Na panela aqueça o azeite e acrescente a cebola e o alho, refogue até dourar, em seguida coloque a cenoura, o tomate, o coentro (ou salsa) e a cebolinha para refogar tudo junto.

Depois acrescente o camarão aos demais ingredientes refogados e continue refogando.

Bata os ovos (com um garfo mesmo), despeje-os sobre os camarões refogados, tampe e deixe por cinco minutos, vá observando se os ovos já fritaram.

Quando os ovos estiverem fritos, polvilhe um pouquinho de orégano sobre a fritada já pronta. Se quiser, coloque um fio de azeite no final também.

Sirva ainda quente com arroz branco ou outro acompanhamento de sua preferência.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/48160-fritadinha-de-camarao.html>