

CAMARÃO AO BAFO DE OSTRAS

INGREDIENTES

200 g camarão VG
300 g camarão paulistinha
500 g ostras limpas frescas
sal
pimenta-reino
limão
azeite
cominho
salsa
coentro
pimentas diversas

MODO DE PREPARO

Regue limão nos camarões e ostras.
Cozinhe os camarões na água do limão por 10 minutos.
Inclua os camarões VG por mais 5 minutos.
Inclua temperos.
Coloque as ostras por cima de forma a abafar todo o camarão.
Adicione azeite e o cominho.
Pronto para servir.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/48348-camarao-ao-bafo-de-ostra.html>