# CAMARÃO AO BAFO DE OSTRA

## 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.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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