ENSOPADO DE PEPINO COM CAMARÃO

INGREDIENTES

400 g de camarão

3 dentes de alho

1 colher de óleo

1 limão

2 pepinos descascados e sem sementes

2 coleres de sopa de coentro picado

1 cebola

1 colher de extrato de tomate

MODO DE PREPARO

Tempere o camarão com o limão, coentro e sal a gosto.

Em seguida dore o alho com óleo, ou azeite se preferir, acrescente o camarão e deixe cozinhar por 5 minutos.

Descasque o pepino, tire as semente e corte em cubos pequenos.

Acrescente juntamente a panela com camarão.

Pique a cebola e coloque tambem na panela com extato de tomate.

Deixe cozinhar com a panela tampada por 30 minutos.

Se quiser pode se feito com carne ou frango no lugar do camarão.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/49333-ensopado-de-pepino-com-camarao.html