CAMARÃO NA MANTEIGA DE ALHO

INGREDIENTES

1 xícara (225 g) de manteiga

2 colheres (sopa) de mostarda Dijon

1 colher (sopa) de limão

1 colher (sopa) de alho picado

1 colher (sopa) de salsa fresca picada

900 g de camarão fresco limpo mas com o rabo

MODO DE PREPARO

Preaqueça o forno em temperatura alta (230°C).

Em uma panela, usando o fogo baixo, derreta a manteiga junto com a mostarda, o suco de limão, o alho e a salsa. Assim que a manteiga derreter completamente, retire do fogo.

Coloque os camarões em uma assadeira rasa. Regue com a manteiga derretida.

Leve para assar em forno preaquecido por 12 a 15 minutos ou até os camarões ficarem rosados.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/49947-camarao-na-manteiga-de-alho.html