

CAMARÃO DE CALDO

INGREDIENTES

1 kg de camarão com casca

1 limão

1 cebola picada

3 pimentinhas picadas

1 tomate picado

coentro

3 dentes de alhos amassados

2 colheres (sopa) de óleo

sal a gosto

pimenta cominho a gosto

MODO DE PREPARO

Corte a cabeça do camarão.

Lave-o com limão e misture todo os ingredientes.

Refogue bem, coloque água ate cobrir o camarão.

Deixe ferver por 30 minutos.

Sirva com arroz.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/50393-camarao-de-caldo.html>