

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>