

CAMARÃO À MODA DA VAL

INGREDIENTES

500 g de camarão fresco descascado
1 tomate picado sem pele e sementes
1 cebola media picada
1 pimentão picado
1 batata media em pedaços
1 cenoura em cubos ou rodela
1 chuchu em cubos
1 abobrinha ou jerimum em cubos
azeite extra virgem
sal a gosto
suco de 1 limão
cheiro verde

MODO DE PREPARO

Lave os camarões em água corrente, tempere com sal e limão, reserve.

Em uma panela ,coloque o azeite e a cebola para fritar, coloque os camarões, o tomate, o pimentão e 1 xícara de água.

Deixe cozinhar por 5 minutos.

Retire do fogo, à parte coloque todos os legumes para cozinhar por 10 minutos com um pouco de sal.

Escorra os legumes e coloque na panela com o camarão, deixe cozinhar por mais 10 minutos para que os legumes absorvam o sabor do camarão, se quiser pode acrescentar outros legumes.

Sirva com arroz branco e uma salada verde. Bom apetite!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/51509-camarao-a-moda-da-val.html>