

# 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!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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