

REFOGADO DE CAMARÃO

INGREDIENTES

1 kg de camarão fresco
1 tomate
1 cebola
2 dentes de alho
salsinha
2 colheres de chá de manjeriço
1 colher de sopa de massa tomate
1 colher de sopa de sal
3 colheres de sopa de azeite de soja ou oliva
1 colher de chá de orégano
1 colher de tempero completo
3 colheres de azeite

MODO DE PREPARO

Após lavar bem o camarão com vinagre e tirar bem o vinagre colocar em uma panela, deixar ferver com o tempero completo e 3 colheres de azeite, não deixar cozinhar demais.

Deixe reservado.

Após, em outra panela coloque a cebola picada, o alho, 3 colheres de azeite e deixe fritar.

Após dourar, colocar o tomate, manjeriço, orégano e a colher de massa tomate, após mexer até refogar e por último misture o camarão.;

Coloque a salsinha picada.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/52148-refogado-de-camarao.html>