

REFOGADO DE CAMARÃO

INGREDIENTES

- 1 kg de camarão fresco
- 1 tomate
- 1 cebola
- 2 dentes de alho
- salsinha
- 2 colheres de chá de manjeriçã
- 1 colher de sopa de massa tomate
- 1 colher de sopa de sal
- 3 colher de sopa de azeite de soja ou oliva
- 1 colher de chá de orégano
- 1 colher de tempero completo
- 3 colher 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, manjeriçã, orégano e a colher de massa tomate, após mexer até refogar e por último misture o camarão.;

Coloque a salsinha picada.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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