ENSOPADO DE CAMARÃO

INGREDIENTES

3 colheres (sopa) de azeite

2 cebolas picadas

3 dentes de alho

3 tomates sem pele e sementes

1 xícara (chá) de leite de coco

1/2 xícara (chá) de extrato de tomate

300 g de camarão

Sal e pimenta a gosto

MODO DE PREPARO

Refogue o alho, a cebola no azeite. Adicione os tomates. Coloque o camarão e deixe cozinhar um pouco. Colocar o extrato de tomate e por ultimo o leite de coco. Tempere a gosto com o sal e a pimenta.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/52354-ensopado-de-camarao.html