

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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