

CAMARÃO NA CERVEJA E MANTEIGA

INGREDIENTES

1 kg camarão limpo ou com casca sem cabeça

Manteiga aviação com sal

2 latas de cerveja

Sal a gosto

Cebolinha a gosto

MODO DE PREPARO

Lave o camarão.

Coloque a cerveja em uma panela e ferva.

Acrescente o sal a gosto.

Coloque o camarão até ficar rosado e depois retire e escorra toda água da cerveja.

Coloque a manteiga na panela e derreta.

Logo em seguida coloque o camarão na manteiga por 1 minuto e acrescente a cebolinha e sirva.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/53170-camarao-na-cerveja-e-manteiga.html>