

CAMARÃO COM PURÊ DE ALHO

INGREDIENTES

250 g de camarão descascado mas com a calda

90 g de manteiga sem sal

1 colher de chá de purê de alho

2 folhas de manjeriço fresco

1 colher de chá de azeite de oliva extra virgem

Sal a gosto

MODO DE PREPARO

PURÊ DE ALHO:

Purê de alho: Bata em um liquidificador ou processador 2 dentes de alho com uma colher de chá de azeite de oliva extra virgem até formar uma pasta.

CAMARÃO:

Camarão: Em uma frigideira, coloque a manteiga até derreter sem queimar.

Acrescente o purê de alho e misture até dissolver.

Coloque o camarão e deixe cozinhar por um minuto de cada lado do camarão.

Quando o último lado estiver cozinhado, acrescente o manjeriço.

Sirva em uma panela de ferro.

Esse prato é ótimo para entrada ou aperitivo

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/53223-camarao-com-pure-de-alho.html>