CAMARÃO NA PRESSÃO (NO ALHO E ÓLEO)

INGREDIENTES

1 kg de camarão médios com casca

Suco de 4 limões

1 colher (sopa) de sal

8 dentes de alho

5 a 6 colheres (sopa) de óleo

MODO DE PREPARO

Lave os camarões debaixo da torneira, 1 a 1, retirando as cabeças com os "bigodinhos".

Coloque em uma vasilha com o suco dos limões, cerca de 1 colher (sopa) de sal e água até cobri-los.

Deixe por 30 minutos a 1 hora.

Coloque o óleo na panela de pressão e aqueça.

Acrescente o alho moído ou cortado e deixe dourar.

Coloque os camarões, refogue e acrescente um pouco do líquido da vasilha.

Mexa por 5 minutos e tampe a panela.

Deixe na pressão por 10 minutos.

Abra a panela e deixe secar toda a água até começar a dourar ligeiramente no óleo.

Os camarões ficam firmes, macios e com a casca muito mole, podendo comer com ela.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/54505-camarao-na-pressao-no-alho-e-oleo.html