

CAMARÃO SAÚDE

INGREDIENTES

- 1 kg camarão tipo 15/20 com cabeça
- 1 colher das de chade azeite de dendê
- 1 colher de azeite de oliva
- 1 cabeça de alho
- 1 maço de salsinha
- Coentro (opcional)

MODO DE PREPARO

Coloque o camarão por 2 minutos (apenas para dar a cor rosa) em uma frigideira com o azeite de oliva previamente quente. Reservar.

Pique o alho em pedaços pequenos e coloque na mesma frigideira com o azeite de dendê até dourar alho, acrescentar o camarão por 1 minuto.

Colocar em uma travessa, acrescentando a salsinha e o coentro.

Servir, de preferência com chopp.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/54982-camarao-saude.html>