CAMARÃO À MODA INDIANA

INGREDIENTES

800 g de camarão grandes limpos sem casca e sem cabeça

3 pimentões grandes, 1 de cada cor (vermelho, verde e amarelo)

1 cebola

1 cabeça de alho

2 limões

gengibre

salsinha, coentro e cebolinha

pimenta-do-reino

pimenta Síria

curry

páprica picante

açafrão

mel

azeite

sal

molho de peixe e molho de ostra

MODO DE PREPARO

Corte os pimentões em rodelas ou em tiras

Pique a cebolinha e a salsa

Reserve tudo em potes separados

Lave os camarões, escorra a água e tempere com sal, pimenta

Misture tudo, escorra o excesso de suco para os camarões não cozinharem no limão e reserve

Em uma vasilha, misture 3 colheres de chá de páprica picante, 2 colheres de chá de curry, 1 colher de chá de açafrão, 1 colher de chá de pimenta

Misture tudo até virar uma pasta uniforme

Aqueça a panela com 2 colheres de sopa de azeite e refogue a cebola e os pimentões em cubos por 1 minuto

Abra a panela misture tudo, prove o sabor do caldo

Tampe a panela e deixe cozinhar por mais 5 minutos

Desligue o fogo e deixe descansar por 5 minutos

Sirva com arroz branco

Você pode encontrar os molhos de peixe e ostra em lojas de produtos orientais

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/5702-camarao-a-moda-indiana.html