A MELHOR MAIONESE DE CAMARÃO DO MUNDO

INGREDIENTES

300 g de camarão descascado e limpo

1 cenoura média

2 batatas médias

100 g de vagem picada refogada levemente no azeite

100 g de ervilhas frescas refogadas levemente no azeite

100 g de grão de bico cozido ao dente

salsa e cebolinha picadas a gosto

1 limão siciliano

sal

azeite

1 envelope de tempero pronto para peixes

MODO DE PREPARO

Tempere os camarões com o tempero pronto para peixes, com 1 colher (sopa) das raspas da casca do limão siciliano, acerte o sal e reserve

Junte o suco de 1/2 limão siciliano aos camarões, misturando bem

Em seguida junte aos camarões o caldo que restou do seu tempero, deixando apenas mais 1 minuto no fogo

Adicione uma maionese de boa qualidade, o suco da metade restante do limão, o azeite, a salsa e a cebolinha também a gosto

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/5948-a-melhor-maionese-de-camarao-do-mundo.html