MOLHO DE CAMARÃO

INGREDIENTES

500 g de camarão limpo

3 tomates

6 dentes de alho (2 para o camarão e 4 para o molho)

2 cebolas (1 para o camarão e 1 para o molho)

2 pitadas de cominho

salsinha e cebolinha

sal e pimenta a gosto

azeite a gosto

1 limão

3 colheres de farofa temperada

MODO DE PREPARO

Tempere o camarão (pelo menos 3 horas antes do preparo) com 1 cebola, 2 dentes de alho, o suco de 1 limão, o azeite, o sal e a pimenta a gosto

Frite o camarão no azeite e reserve

Descasque o tomate e pique em pedaços bem pequenos

Refogue a cebola e os dentes de alho

Quando estiverem bem refogados acrescente o tomate picado, o cominho,o sal, a pimenta, a salsinha e a cebolinha a vontade e refogue

Quando estiver bem refogado acrescente a farofa temperada e continue mexendo

Misture este molho na frigideira com o camarão e mexa bem

Dica

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/7666-molho-de-camarao.html