CAMARÃO DO DOM

INGREDIENTES

500 g de camarões descascados e sem cabeça

3 colheres (sopa) de azeite

3 dentes de alho picados

1/2 cebola picada

2 mangas descascadas e picadas

1 colher (chá) de gengibre ralado

1 colher (café) de noz moscada ralada

sal e pimenta-do-reino a gosto

2 folhas de louro

1/2 xícara (chá) de água

coentro a gosto (opcional)

MODO DE PREPARO

Aqueça 2 colheres do azeite e doure metade do alho com 1 colher (sopa) da cebola picada

Junte os camarões, tempere com sal e deixe refogar até que os camarões tomem cor, reservando em seguida

Em outra panela aqueça o restante do azeite, doure o alho e a cebola

Logo após adicione a manga, tempere a gosto e acrescente a água

Quando estiver quase um creme, adicione o louro, o gengibre e a noz

Em seguida, junte os camarões reservados e adicione o coentro (opcional)

Sirva com arroz branco e batata palha

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/8854-camarao-do-dom.html