

CAMARÃO COM OVO COZIDO

INGREDIENTES

200 g de camarão sem cabeça
3 ovos cozidos
1 limão bahiano
1 cebola picada
1 tomate picado
1 pimentão picado
1/2 maço de cheiro-verde
1 pitada de sal
1 pitada de tempero seco
1 pitada de corante
1 colher de óleo
400 ml de água

MODO DE PREPARO

Misture o tomate, cebola e pimentão em uma panela com óleo em fogo baixo

Em outro recipiente, tempere o camarão com sal, tempero seco, sal e limão

Misture o camarão na panela com os temperos e adicione 200 ml de água

Corte os ovos cozidos em rodela e separe

Após o cozimento do camarão, adicione os ovos em rodela, o cheiro

Mexa e após a gema misturar

Caso o caldo seque muito, adicione mais água

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/11917-camarao-com-ovo-cozido.html>