

CALDO COM CAMARÃO

INGREDIENTES

3 cenouras grandes
2 batatas médias
2 cebolas grandes
1 pimentão vermelho
2 tomates grandes
1 colher de extrato de tomate
1 dente de alho
1 colher (chá) de corante
2 colheres de azeite doce
coentro a gosto
sal e pimenta a gosto

MODO DE PREPARO

Em uma caçarola, aqueça o azeite doce e refogue as cebolas e alho

Em seguida adicione os tomates, cenouras, batatas, coentro, corante e extrato de tomate

Cubra o refogado com 1 litro de água, acrescentando sal e pimenta a gosto e deixe cozinhar por 30 minutos em fogo médio

Após cozido, bata o refogado no liquidificador por 2 minutos

Em uma frigideira, frite os camarões em alho e azeite doce acrescentando pimenta vermelha

Sirva o caldo em prato fundo com uma porção dos camarões e limão

Dica

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/1674-caldo-com-camarao.html>