

RAMEN DE CAMARÃO

INGREDIENTES

300 g de camarão

2 colheres (sopa) de óleo vegetal

50 g de salada (alface, cenoura, repolho)

cebolinha a gosto

1 colher (sopa) de cebola picada

1/2 colher (sopa) de molho chili

950 ml de caldo de frango

1 colher (sopa) de molho de soja

1 colher (sopa) de alho em pó

1/2 colher (sopa) de gengibre em pó

2 ovos

55 g de macarrão ramen

MODO DE PREPARO

Aqueça 1 colher de óleo em uma panela grande em fogo médio

Vire de minuto em minuto até atingir o ponto desejado

Acrescente a outra colher de óleo na panela, eleve o fogo para médio alto e coloque a salada, a cebolinha, a cebola e o molho chili na panela

Coloque o caldo de frango, o molho de soja, o alho em pó e o gengibre em pó na panela

Coloque os dois ovos sem casca separadamente na panela

Retire os ovos e separe

Coloque o macarrão e o camarão na panela

Sirva a gosto

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/2535-ramen-de-camarao.html>