

A MELHOR MAIONESE DE CAMARÃO DO MUNDO

INGREDIENTES

- 300 g de camarão descascado e limpo
- 1 cenoura média
- 2 batatas médias
- 100 g de vagem picada refogada levemente no azeite
- 100 g de ervilhas frescas refogadas levemente no azeite
- 100 g de grão de bico cozido ao dente
- salsa e cebolinha picadas a gosto
- 1 limão siciliano
- sal
- azeite
- 1 envelope de tempero pronto para peixes

MODO DE PREPARO

Tempere os camarões com o tempero pronto para peixes, com 1 colher (sopa) das raspas da casca do limão siciliano, acerte o sal e reserve

Junte o suco de 1/2 limão siciliano aos camarões, misturando bem

Em seguida junte aos camarões o caldo que restou do seu tempero, deixando apenas mais 1 minuto no fogo

Adicione uma maionese de boa qualidade, o suco da metade restante do limão, o azeite, a salsa e a cebolinha também a gosto

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/5948-a-melhor-maionese-de-camarao-do-mundo.html>