

ARROZ PICANTE DE CAMARÃO

INGREDIENTES

1 colher (chá) de alho picado
1 xícara (chá) de arroz cozido
30 ml de azeite de oliva
1 colher (sopa) de cebola roxa
3 colheres (sopa) de maionese
2 colheres(sopa) de alcaparras
1 colher (chá) de curry
5 colheres (sopa) de molho de tomate manjericão
2 colheres (sopa) de molho de pimenta
1 colher (chá) de cebolinhas cortada finamente
200 g de camarão rosa limpo
sal a gosto
pimenta-do-reino a gosto

MODO DE PREPARO

Aqueça uma panela grande em fogo alto
Adicione o azeite de oliva e o alho; deixe
Adicione a cebola roxa e refogue
Coloque o molho de pimenta de acordo com seu paladar
Adicione o curry
Para finalizar, coloque o arroz cozido, a maionese e as alcaparras; misture bem
Depois de todos os ingredientes estarem bem encorpados, coloque o molho de tomate manjericão
Ajuste o sabor com sal e pimenta, de acordo com seu paladar
Adicione o camarão rosa e deixe
Desligue o fogo e transfira o arroz picante de camarão para um refratário de sua preferência
Decore com folhas de manjericão e cebolinhas picada

©2026 todos os direitos reservados a Elder Recetas Fáciles

<https://elderrecetasfaciles.com.br/receita/10983-arroz-picante-de-camarao.html>