

# 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 Elder Recetas Fáceis

<https://elderrecetasfaciles.com.br/receita/2664-ramen-de-camarao.html>