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

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitafacilrapida.com.br/receita/1674-caldo-com-camarao.html