

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

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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