CAMARÃO CREMOSO

INGREDIENTES

3 colheres (sopa) de margarina

1 cebola média picada

4 dentes de alho picados

500 g de camarão limpo e descascado

150 g de creme de ricota

salsa a gosto

sal e pimenta a gosto

orégano a gosto

1/2 limão

MODO DE PREPARO

Coloque a manteiga em uma panela ao fogo até derreter

Acrescente a cebola para dourar e quando estiver quase no ponto, adicione o alho

Quando a cebola e alho estiverem dourados, refogue o camarão e adicione o orégano, o sal e a pimenta

Misture bem os ingredientes para não grudar no fundo da panela; deixe o camarão cozinhar até sugar a água que ele soltará

Quando o camarão estiver bem seco, adicione a ricota com a salsa e o suco do limão

Misture e adicione meio copo de água; cozinhe por mais 2 minutos e pronto

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/11374-camarao-cremoso.html