

# STROGONOFF DE CAMARÃO FÁCIL

## INGREDIENTES

450 g de camarão sem casca  
4 colheres (sopa) de requeijão  
1 tomate picado  
suco de 1 limão  
1 tablete de caldo  
1 colher rasa de orégano  
sal e alho e pimenta-do-reino a gosto

## MODO DE PREPARO

Em uma vasilha, tempere o camarão com o sal e o limão, e reserve.

Em uma frigideira, coloque o tomate e os temperos.

Quando começar a dar água, coloque os camarões com o caldo do tempero e deixe cozinhar por cerca de 15 minutos.

Após esse tempo, adicione o requeijão e mexa até misturar.

Cozinhe por mais aproximadamente 10 minutos e sirva.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidadas.com.br/receita/14888-strogonoff-de-camarao-facil.html>