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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/14888-strogonoff-de-camarao-facil.html