

# ESTROGONOFÉ DE CAMARÃO FÁCIL E DIFERENTE

## INGREDIENTES

500 g de camarão cinza, limpo, sem casca e sem cabeça

1 limão

Sal a gosto

2 colheres de óleo ou azeite

1/2 copo de água

1 caixa de creme de leite

1 vidro (pequeno) de leite de coco

Temperos a gosto (cebola, coentro, tomate, alho, pimentão...)

## MODO DE PREPARO

Após limpar os camarões, tempere-os com sal e limão e reserve por 10 minutos.

À parte, corte os temperos (cebola, alho, tomate, pimentão, coentro...).

Coloque os temperos e o óleo/azeite em uma panela junto com o camarão, e refogue.

Acrescente a água e deixe cozinhar por aproximadamente 10 minutos.

Quando estiver quase sem água na panela, acrescente o creme de leite e deixe ferver, mexendo sempre.

Após a fervura, coloque o leite de coco e deixe ferver novamente.

Sirva com arroz e saladas/purê de batata.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/15910-estrogonofe-de-camarao-facil-e-diferente.html>