

ESTROGONOFE DE CAMARÃO COM REQUEIJÃO

INGREDIENTES

400 g de camarão limpo
1 caixa de creme de leite (200 g)
1 pote de requeijão (200 g)
2 dentes de alho
1/2 cebola grande
3 colheres (sopa) de manteiga
1 limão
1 pimenta de cheiro pequena
1 colher (chá) de açúcar
4 folhas de manjerição
50 g de cheiro verde picado
Sal a gosto
2 tomates médios sem casca
1 colher de extrato de tomate

MODO DE PREPARO

Primeiro, reserve o camarão em uma vasilha e tempere com o limão e sal e deixe por 1 hora.

Em uma panela média, doure a cebola e alho (já ralado) na manteiga.

Pique o tomate (já descascado), misture ao alho e cebola dourados na panela e cozinhe até o tomate amolecer.

Coloque o extrato de tomate, açúcar e demais temperos na panela e cozinhe por 5 minutos.

Despeje o camarão na panela e cozinhe por 10 minutos.

Adicione o creme de leite e o requeijão e deixe cozinhar por 10 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/16299-estrogonofe-de-camarao-com-requeijao.html>