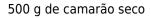
CAMARÃO

INGREDIENTES



- 1 tomate
- 1 cebola
- 3 dente de alho
- 1 creme de leite
- 1 colher de manteiga

MODO DE PREPARO

Em uma panela frite o alho com a manteiga.

Quando o alho estiver quase dourado, coloque os camarões já limpos.

Deixe dar uma fritada de leve.

Corte a cebola e o tomate em cubos e coloque no camarão quase frito.

Refogue bem e logo após refogue.

Coloque o creme de leite e deixe dar uma fervida.

Desligue o fogo e sirva-se, fica delicioso com arroz branco.

© 2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/18336-camarao.html