

# CAMARÃO

## INGREDIENTES

500 g de camarão seco

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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