

KARINA'S KAMARÃO

INGREDIENTES

500 g de camarão limpo

2 colheres de azeite

1 cebola média picada

4 colheres de farinha

1 tomate pequeno picado

1 molho de tomate

1 creme de leite

2 caldos de camarão (ou galinha)

2 alhos picados

sal e pimenta a gosto

MODO DE PREPARO

Esquente o azeite na panela e refogue a cebola picada e o alho.

Assim que dourar, acrescente o camarão, farinha, caldo de camarão, sal e pimenta a gosto.

Quando estiver frito e a agúá tiver secado, adicione o tomate picado juntamente com o molho de tomate e refogue.

Antes de servir, adicione o creme de leite sem soro.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/21767-karinaskamarao.html>