

# 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 água 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-karinas-kamarao.html>