

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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