

STROGONOFF DE CAMARÃO RÁPIDO

INGREDIENTES

800 g de camarão médio fresco e limpo

1 copo de requeijão cremoso

1 sachê de molho de tomate

1 caixa de creme de leite

1 colher (sopa) de margarina

1 colher (sopa) de limão

alho a gosto

cebola a gosto

coentro a gosto

MODO DE PREPARO

Em um recipiente, coloque o camarão já lavado e escorrido, misture com o caldo do limão e o coentro, reserve.

Em uma panela derreta a manteiga, junte a cebola picada e o alho e mexa até dourar.

Adicione o camarão que estava reservado e deixe por 2 minutos sem mexer.

Em seguida, coloque o molho de tomate e misture tudo.

Adicione o requeijão e mexa bem até derreter, em seguida coloque o creme de leite.

Deixe ferver até o camarão cozinhar, em média uns 8 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/21865-strogonoff-de-camarao-rapido.html>