

CAMARÃO AO MOLHO ROSÊ

INGREDIENTES

2 kg de camarão médio com casca

suco de limão

2 colheres (chá) de molho inglês

2 colheres (sopa) de mostarda

2 colheres (sopa) de salsa picada

2 latas de creme de leite

8 colheres (sopa) de catchup

sal a gosto

pimenta-do-reino a gosto

MODO DE PREPARO

Leve ao fogo os camarões com casca, tampe a panela, cozinhe-os até que fiquem rosados e retire do fogo.

Depois de frio, retire as cascas, deixando o rabinho.

Utilize um prato para molho para o preparo do molho rosê.

Junte o creme de leite, o ketchup, sal, pimenta, mostarda, molho inglês e a salsa picada, misturando bem todos os ingredientes.

Sirva o camarão com o molho rosê.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/23197-camarao-ao-molho-rose.html>