

# MEU CAMARÃO CREMOSO SIMPLES

## INGREDIENTES

1 kg de camarão cinza sem casca e limpo

1 caixa ou lata de creme de leite

1/2 tomate picado

1/2 cebola branca picada

1/2 pimentão verde picado

2 colheres (sopa) de margarina

cheiro verde (coentro) a gosto

colorau (pó vermelho) ou Sazon de carne

sal a gosto

água

## MODO DE PREPARO

Misture o camarão, o sal, o tomate, a cebola, o pimentão, o colorau e a margarina, depois deixe ferver até que o camarão fique vermelho.

Coloque o creme de leite e acompanhe o cozimento com água de vez em quando.

Com o camarão cozido, adicione o cheiro verde, mexa, depois desligue o fogo e bom apetite!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/23276-meu-camarao-cremoso-simples.html>