

ESTROGONOFÉ DE CAMARÃO (COM REQUEIJÃO)

INGREDIENTES

1 kg de camarão descascado

1 copo de requeijão cremoso

1/2 cebola grande

3 dentes de alho

1 sachê de molho de tomate (gosto de usar o heinz)

2 colheres de sopa de azeite

1 colher de chá de amido de milho

1/2 copo de vinho tinto seco

sal

pimenta-do-reino

1/2 copo de champignon

MODO DE PREPARO

Refogue a cebola e o alho, no azeite.

Acrescente o camarão e deixe cozinhar uns 5 minutos.

Coloque o sal e a pimenta-do-reino.

Adicione o vinho e o molho de tomate.

Quando ferver, adicione o champignon.

Deixe cozinhar por mais 5 minutos e acrescente o requeijão.

Enquanto isso, dilua o amido de milho em 1/2 copo de água fria e despeje na panela.

Misture até encorpar.

Sirva com arroz branco.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidass.com.br/receita/27283-estrogonofe-de-camarao-com-requeijao-2.html>