

ESTROGONOFE 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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