

ESTROGONOFÉ DE CAMARÃO DA KELLY

INGREDIENTES

500 g de camarão limpo
2 colheres (sopa) de óleo
1/2 cebola picada
1 dente de alho amassado
1 pacotinho de sazón de legumes
3 colheres (sopa) de catchup
1 colher (sopa) mostarda amarela
1 colher (sopa) de molho shoyu
1 xícara (chá) de água quente
15 g de funghi secchi
1/2 caixa de creme de leite
pimenta branca a gosto
sal a gosto

MODO DE PREPARO

Tempere os camarões com sal e pimenta branca a gosto e reserve.

Hidrate o funghi na xícara de água quente por 10 minutos e reserve.

Em uma panela coloque o óleo e a cebola e deixe refogar um pouco (cerca de 1 minuto).

Acrescente o alho e doure levemente.

Coloque o sazón legumes e mexa bem para dissolver.

Acrescente um pouco da água que estava hidratando o funghi secchi (apenas a água) para ajudar a dissolver o sazón de legumes.

Quando estiver dissolvido, coloque o catchup, a mostrada e o shoyu e mexa bem para incorporar tudo. Coloque o restante da água e depois o funghi já picado, deixe cozinhar por uns 5 minutos.

Depois desse tempo coloque o camarão e deixe cozinhar por 3 ou 5 minutos (não ultrapasse de 5 minutos para que o camarão não fique borrachudo).

Acrescente o creme de leite, misture bem e apague o fogo.

Sirva com arroz branco e batata palha.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/28235-estrogonofe-de-camarao-da-kelly.html>