

ESTROGONOFÉ DE CAMARÃO

INGREDIENTES

2 colheres (sopa) de manteiga sem sal

1 cebola média ralada

1 kg de camarão cinza médio limpo

sal e pimenta-do-reino (ou de sua preferência)

1 taça (150 ml) de conhaque

100 g de cogumelos em conserva picados

2 colheres (sopa) de mostarda

1 lata de creme de leite

2 copos de vinho branco

1 lata (250 g) de tomate pelatti (despelados)

MODO DE PREPARO

Limpe os camarões, retire as cascas e lave muito bem em água e limão, escorra.

Coloque em uma vasilha, despeje o vinho branco e deixe descansar por pelo menos 1 hora.

Em uma frigideira grande aqueça a manteiga e doure nela a cebola.

Escorra os camarões e despeja na frigideira com a cebola dourada, mexa bem.

Tempere com sal e pimenta a gosto e continue mexendo até que os camarões comecem a ficar rosados.

Despeje o conhaque na frigideira e flambe os camarões.

Junte os cogumelos, a mostarda, o tomate pelatti (amasse o tomate com uma colher até ficar com consistência de molho).

Deixe ferver por cerca de 5 minutos.

No momento de servir, junte o creme de leite (sem o soro) , mexa bem e aqueça sem ferver.

Sirva acompanhado de arroz branco e batata palha.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfáceisrapidas.com.br/receita/28285-estrogonofo-de-camara.html>