

ESTROGONOFE 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 despeje 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/28285-estrogonofe-de-camarao.html>