

CAMARÃO AO MOLHO DE MOSTARDA

INGREDIENTES

500 g de camarão descascado
1 caixa de creme de leite
4 a 6 colheres de mostarda (conforme gosto de cada um, eu uso 6)
3 colheres de sopa de requeijão
1/2 cebola
5 dentes de alho
azeite para dourar a cebola e o alho
sal a gosto
pimenta-do-reino a gosto
noz-moscada a gosto
1 xícara de chá de champignon (opcional)
cheiro verde (cebolinha e salsinha)

MODO DE PREPARO

Temperar o camarão descascado com 2 dentes de alho espremidos, sal e pimenta-do-reino a gosto, reserve.

Refogue a cebola (picada bem pequenininha) e 3 dentes de alho espremidos com azeite até a cebola ficar dourada e macia.

Acrescente o camarão e refogue por aproximadamente 1 minuto (até ficar laranjinha), não deixar muito tempo senão ele fica emborrachado.

Depois do camarão refogado coloque a mostarda e mexa.

Acrescente o creme de leite e o requeijão e misture tudo até ficar homogêneo.

Verifique se há necessidade de colocar mais sal e pimenta-do-reino, conforme seu gosto.

Se desejar acrescente raspinha de noz-moscada.

Acrescente o champignon e deixe por mais 1 minuto e meio no fogo alto.

Por último, acrescente o cheiro verde bem picadinho, misture, desligue o fogo e tampe a panela.

Pronto, pode servir!

Como acompanhamento use batata-palha ou batatinhas soute com um pouquinho de salsinha picadinha em cima.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidadas.com.br/receita/31025-camarao-ao-molho-de-mostarda.html>