

# ESTROGONOFÉ DIFERENTE

## INGREDIENTES

1 cebola média

2 dentes de alho

1 tomate médio

1 kg de camarões inteiros

100 g de molho de tomate pronto

100 g de mostarda amarela

100 g de ketchup

1 caixinha ou lata de creme de leite

1 colher de manteiga ou margarina

100 g de champignon

1/2 colher de sopa de sal

## MODO DE PREPARO

Pique a cebola, o alho e o tomate.

Em uma panela refogue a cebola, o alho e o tomate na manteiga ou margarina.

Depois de refogar bem o alho, a cebola e o tomate acrescente o camarão e continue refogando.

Depois de refogar o camarão coloque o sal e misture.

Em seguida, acrescente o champignon picado em fatias, o molho de tomate, a mostarda e o ketchup e misture bem.

Deixe a mistura levantar fervura e misture o creme de leite.

Experimente e acrescente mais sal se desejar.

Sirva quente com arroz branco e batata palha.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/33655-estrogonofe-diferente.html>