

CAMARÃO CREMOSO COM MILHO

INGREDIENTES

400 g de camarão cinza limpo
1 cebola picada
2 dentes de alho
suco de 1/2 limão
1 colher de coentro picado
4 colheres de molho de tomate refogado
2 colheres de parmesão ralado
1 caixinha de creme de leite
1/2 lata de milho escorrida
2 colheres de sopa de azeite
pimenta-do-reino e sal a gosto

MODO DE PREPARO

Tempere os camarões com o suco do limão, pimenta-do-reino e sal a gosto.

Em uma panela com o azeite doure a cebola e o alho.

Acrescente os camarões e refogue bem rápido.

Coloque o molho de tomate.

Assim que levantar fervura coloque o milho, o creme de leite e o parmesão ralado.

Assim que estiver aquecido apague o fogo.

Sirva com arroz branco e batata palha.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/33800-camarao-cremoso-com-milho.html>