

CAMARÃO COM CHUCHU AO CREME DE LEITE

INGREDIENTES

1/2 kg de camarão limpo, lavado, escorrido e bem seco

3 chuchus grandes cortado em cubos

1 cebola picada

1 tomate picado

1 dente de alho amassado

1 colher de extrato de tomate

1 pacote de molho de tomate pronto (opcional)

1 ou 2 cubos de caldo de legumes (opcional)

1 colher de chá de açúcar

1 colher de sopa de margarina

1 caixa de creme de leite

azeite e sal a gosto

MODO DE PREPARO

Aqueça o azeite e a margarina.

Faça um rápido refogado com o alho e a cebola.

Frite o camarão no refogado por apenas alguns minutos para que não fiquem borrachudos.

Acrescente os tomates, o extrato de tomate, o molho pronto, o caldo de legumes e o sal.

Corrija o sal e acrescente o açúcar (para corrigir a acidez do tomate).

Acrescente o chuchu e deixe cozinhar em fogo brando até que fique macio e reduza o caldo.

Desligue o fogo e acrescente o creme de leite.

Sirva quente.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/34106-camarao-com-chuchu-ao-creme-de-leite.html>