

CAMARÃO AO CREME

INGREDIENTES

- 1 kg de camarão descascado
- 1 caixinha de creme de leite
- 2 ovos cozidos
- 2 batatas cozidas
- 2 tomates
- 1 pimentão
- 1 coentro
- 1 cebola
- 1 colher de chá de colorau
- 2 dentes de alho
- 1 pitada de sal
- 2 colheres de sopa de óleo

MODO DE PREPARO

Coloque o camarão para ferver e logo após lave-o.

Corte toda a verdura, os ovos e a batata e coloque em uma vasilha.

Em uma panela coloque toda a verdura cortada, o óleo, o sal, o colorau e os alhos cortados, em fogo médio para refogar. Coloque os camarões e misture bem,

em seguida coloque o creme do leite, os ovos e as batatas. Deixe ferver.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/34236-camarao-ao-creme.html>