

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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