

CAMARÃO REFOGADO NO ALHO E CREME DE LEITE FRESCO

INGREDIENTES

1/2 kg de camarão
1 cabeça de alho inteira
1 pacote de creme de leite fresco
azeite de oliva
sal e pimenta a gosto
2 colheres de chá de maizena
1 pacote de massa de espaguete ou pene

MODO DE PREPARO

Pique o alho miudinho.

Comece fritando o alho no azeite até ficar quase douradinho.

Adicione o camarão, tempere com sal e a pimenta e frite até chegar ao ponto.

Adicione o creme de leite e a maizena e continue cozinhando até ficar cremoso.

Combina perfeitamente com espaguete ou pene.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/35679-camarao-refogado-no-alho-e-creme-de-leite-fresco.html>