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.

©2025 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