ESTROGONOFE DE SARLAMBI COM AIPIM MANTEIGA

INGREDIENTES

sarlambi pegos na areia da praia

1 cebola

salsa e coento

200g de creme de Leite

3 dentes de alho

2 colheres de mostarda

2 colheres de ketchup

1 sachê de sazon para carnes

1 limão

MODO DE PREPARO

Deixe de molho o sarlambi, depois ferva uma panela grande e coloque eles dentro

Espere até as conchas começarem a abrir

Coloque de molho na água para sair toda a areia, depois de lavados coloque o limão e reserve eles em uma vasilha

Pegue uma panela e coloque o alho amassado e a cebola cortadas em pedaços

Se quiser, acrescente 1 pimentão, refogue o tempero e jogue os sarlambi

Depois acrescente cheiro verde, o coento e as colheres de mostarda e do ketchup

Deixe no fogo uns 20 minutos até pegar gosto e depois coloque o creme de leite e deixe mais 5 minutos

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/3965-estrogonofe-de-sarlambi-com-aipim-manteiga.html