

CAMARÃO AO MOLHO CÍTRICO DE CHAMPIGNON

INGREDIENTES

1/2 kg de camarão sem casca

1 dente de alho amassado

1/2 cebola média picada

azeite

10 champignons cortados

suco de 1/2 limão

tempero pronto a gosto

1 colher de sopa de vinagre

1 colher de sobremesa de cream cheese

2 colheres de sopa de maionese lighth

MODO DE PREPARO

Em uma travessa misture o camarão, um pouco de azeite, um pouco de alho amassado, 1/2 suco de limão e tempero pronto a gosto e deixe o camarão tomar sabor.

Em uma frigideira, coloque azeite e refogue o alho amassado, acrescentando a cebola, os champignons e o vinagre.

Deixe cozinhar em fogo baixo, até diminuir a quantidade de vinagre.

Acrecente o camarão junto com o caldo que serviu pra temperar.

Misture tudo e mantenha cozinhando em fogo baixo.

Assim que o camarão estiver rosadinho, acrecente o cream cheese, misture e depois a maionese, misturando até ficar homogêneo.

Agora é só servir.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/40459-camarao-ao-molho-citrico-de-champignon.html>