CAMARÃO AO CREME FÁCIL

INGREDIENTES

1 kg de camarão limpo

2 pacotes de creme de cebola

1 creme de leite

1 copo de requeijão

1 colher de mostarda

1/2 xícara de vinho branco

pimenta-do-reino a gosto

1 garrafa de leite de coco

2 pimentas dedo de moça picada

MODO DE PREPARO

Misture o camarão com o creme de cebola e reserve

Despeje a mistura por cima do camarão e leve ao forno por 40 minutos em forno médio preaquecido

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/4196-camarao-ao-creme-facil.html