ESTROGONOFE DE CAMARÃO AO CHEDDAR

INGREDIENTES

2 latas de tomate pelado (pode-se usar dois pacotinhos de molho de tomate pronto, porém o tomate pelado é muito melhor)

1 cebola picada

2 caixinhas de creme de leite

1 embalagem de catupiry (saquinho)

1 embalagem de requeijão tipo cheddar (copo)

1 dente de alho moído

temperos variados (orégano, manjericão, salsinha etc)

100 g de champignon

2 colheres de sopa de margarina ou manteiga

800 g de camarão descascado, sem cabeça, cozido

MODO DE PREPARO

MOLHO DE TOMATE:

Molho de tomate:Bata os tomates pelados no liquidificador com os temperos variados que desejar a gosto. reserve.

Refogue a cebola e o alho na manteiga até dourar, adicione os tomates batidos e deixe cozinhar por cerca de 5 a 10 minutos em fogo medio mexendo sempre.

Adicione o catupiry e o cheddar ao molho e mexa até derreter e formar uma pasta homogênea. Recomenda-se adicionar um pouco mais de orégano neste ponto.

Adicione o champignon a massa homogênea.

Adicione o creme de leite, misture bem e logo em seguida adicione os camarões.

Cozinhe em fogo baixo por cerca de 10 minutos.

Antes de desligar, acerte o sal a seu gosto, lembre-se que os queijos adicionados ja possuem sal portanto experimente bem antes de adicionar mais para não perder a receita!

Sirva com arroz branco e batata palha.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/42571-estrogonofe-de-camarao-ao-cheddar.html