ESTROGONOFE DE CAMARÃO DA FÊ

INGREDIENTES

500 g de camarão já limpo

1 lata de creme de leite

1/2 pacote de molho de tomate

2 colher de sopa de alho

1/2 cebola picada em cubinho

Sal a gosto

MODO DE PREPARO

Tempere o camarão com 1 colher de sopa de alho e sal a gosto e reserve.

Em uma panela refogue 1 colher de sopa de alho e meia cebola picada em cubinhos.

Em seguida acrescente o molho de tomate ate dar fervura.

Coloque o camarão e deixe ferver bem pouco.

Acrescente o creme de leite e espere dar fervura.

Está pronto!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/45887-estrogonofe-de-camarao-da-fe.html