

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>