CREME DE CAMARÃO.

INGREDIENTES

500 g de camarão sem casca e sem cabeça

1 lata de creme de leite

1 colher de manteiga ou margarina Qualy

2 dentes de alho picados

1 cebola roxa picada

cheiro verde a gosto

Pimenta-do-reino moída

Sal a gosto

MODO DE PREPARO

Coloque na panela a manteiga ou margarina e adicionei o alho e a cebola, deixe dourar.

Depois o camarão e coloque os temperos: sal e pimenta-do-reino. Refogue.

Quando estiver dourado, adicione o cheiro verde, deixando por mais alguns segundos.

Apague o fogo, adicione o creme de leite e mexa.

Sirva.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/49394-creme-de-camarao-2.html