

ESTROGONOFÉ DE CAMARÃO PRÁTICO

INGREDIENTES

250 g de camarão limpo e fresco

Suco de 1 limão

1 dente de alho

1 cebola picadinha

salsinha a gosto

sal a gosto

4 colheres de azeite

1/2 lata de creme de leite

100 g de champignon

1 colher de catchup

1 pitada de açúcar

MODO DE PREPARO

Primeiro tempere o camarão com sal a gosto, alho e o limão e deixe o camarão descansar por 15 minutos.

Em uma frigideira coloque o azeite, o camarão e deixe fritar por 3 minutos.

Coloque a cebola picadinha junto ao camarão e deixe fritar em fogo baixo por 2 minutos.

Abaixe o fogo e acrescente o creme de leite, o catchup, 1 pitada de açúcar, o champignon, salsinha.

Tempere com mais sal se necessário.

Desligue o fogo e sirva.

Sugestão: com arroz de sua preferência e salada.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaveisrapidas.com.br/receita/49468-estrogonofo-de-camaraao-pratico.html>