RECEITA DE ESTROGONOFE

INGREDIENTES

1 kg de camarão sem casca

2 dentes de alho

4 colheres de azeite

sal a gosto

1 cebola ralada

1 copo de leite comum

2 colheres de farinha de trigo

1 lata de creme de leite

150 g de champignon

cheiro-verde a gosto

200 ml de caldo de limão

1 colher de sopa de manteiga

3 colheres de sopa de catchup

3 colheres de sopa de mostarda

MODO DE PREPARO

Limpe os camarões, retire as cascas e reserve-os temperados com sal, azeite, alho, e caldo de limão.

Em outra panela, frite os camarões temperados e reserve-os.

Numa panela, derreta a manteiga e doure a cebola ralada, junte o cheiro verde, farinha de trigo e leite para engrossar.

Junte o cogumelo, o catchup, a mostarda e deixe ferver por 5 minutos.

Adicione a panela os camarões prontos e o creme de leite, mexa bem e desligue o fogo.

Sirva o com arroz branco e batata palha.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/50239-receita-de-estrogonofe.html