

# 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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