

# ESTROGONOFÉ DE CAMARÃO E CHAMPIGNON

## INGREDIENTES

½ kg de camarão

1 pote pequeno de champignon

1 pacote molho de tomate

1 caixa de creme de leite

cebola a gosto

manteiga a gosto

alho a gosto

## MODO DE PREPARO

Limpar os camarões, tirando a cabeça.

Em uma frigideira, colocar a manteiga, o alho e a cebola.

Depois colocar o camarão e fritar.

Em outra panela, colocar o molho de tomate com tempero a gosto. No final, colocar o creme de leite, o champignon e o camarão.

Nada melhor do que arroz branco e batata palha para acompanhar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/50731-estrogonofe-de-camarao-e-champignon.html>