

# CAMARÃO CREMOSO

## INGREDIENTES

3 colheres (sopa) de margarina  
1 cebola média picada  
4 dentes de alho picados  
500 g de camarão limpo e descascado  
150 g de creme de ricota  
salsa a gosto  
sal e pimenta a gosto  
orégano a gosto  
1/2 limão

## MODO DE PREPARO

Coloque a manteiga em uma panela ao fogo até derreter  
Acrescente a cebola para dourar e quando estiver quase no ponto, adicione o alho  
Quando a cebola e alho estiverem dourados, refogue o camarão e adicione o orégano, o sal e a pimenta  
Misture bem os ingredientes para não grudar no fundo da panela; deixe o camarão cozinhar até sugar a água que ele soltará  
Quando o camarão estiver bem seco, adicione a ricota com a salsa e o suco do limão  
Misture e adicione meio copo de água; cozinhe por mais 2 minutos e pronto

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/11374-camarao-cremoso.html>