

CAMARÃO CREMOSO DA VÂNIA, DELICIOSO E PRONTO EM 5 MINUTOS!

INGREDIENTES

1/2 kg de camarão médio limpo
2 colheres de sopa de azeite
1 cebola pequena picada
1 colher de sopa de farinha de trigo
1 tomate sem pele picado
1 tablete de caldo de camarão
1 caixinha de creme de leite
Salsinha

MODO DE PREPARO

Em uma panela, aqueça o azeite e refogue os camarões.

Retire da panela e reserve.

Na mesma panela, refogue a cebola.

Junte a farinha de trigo e refogue até ficar dourada.

Acrescente o tomate e o caldo de camarão dissolvido em 1/2 xícara de água quente.

Misture bem até ficar cremoso.

Junte o camarão reservado e cozinhe por 5 minutos.

Desligue o fogo misture o creme de leite.

Passa para uma travessa polvilhe a salsinha e sirva a seguir acompanhada de arroz branco, batata palha e uma salada verde.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/13261-camarao-cremoso-da-vania-delicioso-e-pronto-em-5-minutos.html>