

# CAMARÃO CREMOSO COM AMENDOIM

## INGREDIENTES

200 g de camarão sem a casca  
azeite a gosto  
2 dentes de alho  
1 cebola picada  
350 g de molho de tomate pronto  
coentro a gosto ou cheiro-verde  
50 g de amendoim em pó ou triturado como preferir (opcional)  
100 g de queijo branco sem sal  
50 g de coco ralado  
200 g de creme de leite sem soro  
orégano a gosto (salsinha)  
1 lata de milho verde e ervilha  
ketchup a gosto (opcional)  
1 limão pequeno  
sal a gosto  
50 g manteiga  
100 g de farinha de trigo

## MODO DE PREPARO

Camarão

Molho branco

Acrescente a farinha de trigo e o creme de leite

Preparo do camarão

Logo após, acrescente o molho pronto de tomate, o coentro ou cheiro

Junte o molho branco e o amendoim

Logo após, acrescente o queijo

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/2179-camarao-cremoso-com-amendoim.html>