

CAMARÃO AO CREME FÁCIL

INGREDIENTES

- 1 kg de camarão limpo
- 2 pacotes de creme de cebola
- 1 creme de leite
- 1 copo de requeijão
- 1 colher de mostarda
- 1/2 xícara de vinho branco
- pimenta-do-reino a gosto
- 1 garrafa de leite de coco
- 2 pimentas dedo de moça picada

MODO DE PREPARO

Misture o camarão com o creme de cebola e reserve

Despeje a mistura por cima do camarão e leve ao forno por 40 minutos em forno médio preaquecido

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/4196-camarao-ao-creme-facil.html>