

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

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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