

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

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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