

ESTROGONOFE DE CAMARÃO DA MYRELLY

INGREDIENTES

200 g de camarão (preferência sem casca)

1 copo de leite (200 ml)

1 creme de leite leve (200 ml)

1 colher (sopa) de manteiga

1 colher (sopa) de ketchup

1 colher (sopa) de maionese

2 colher (sopa) de óleo ou azeite de oliva

1/2 cebola picada

1 dente de alho

sal e temperos a gosto

MODO DE PREPARO

Em uma panela, coloque o óleo e a cebola picada

Mexa um pouco e em seguida acrescente o alho triturado

Refogue e acrescente o camarão, mexendo sempre

Acrescente o leite, o creme de leite, o sal, os temperos e a manteiga

Depois de 2 minutinhos acrescente o restante (a colher de ketchup e a maionese)

Mexa e tampe a panela

Deixe cozinhar por mais 8 minutos

Sempre fique de olho na panela, pois fica uma mistura homogênea

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/8259-estrogonofe-de-camarao-da-myrelly.html>