

CAMARÃO GRATINADO AO CATUPIRI

INGREDIENTES

- 1 Kg de camarões limpos
- 250 g de catupiri
- 300 g de mussarela
- 1 lata de creme de leite
- alho e sal a gosto
- azeite extra virgem
- 1 tablete de caldo de legumes
- 2 limões sicilianos

MODO DE PREPARO

- Tempere os camarões com o limão e sal, deixando
- Em uma panela, doure o alho no azeite e acrescente o tablete de caldo de legumes
- Retire os camarões e reserve
- Coloque o creme de leite e, ao iniciar a fervura, acrescente o catupiri
- Mexa até ficar bem cremoso
- Despeje o creme em um refratário e cubra com o restante da mussarela
- Sirva com arroz branco e batata palha ou fritas

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitafacilrapida.com.br/receita/6730-camarao-gratinado-ao-catupiri.html>