

# CAMARÃO AO MOLHO QUATRO QUEIJOS

## INGREDIENTES

700 g de camarão (com ou sem casca, a gosto)  
1/2 cebola picada  
3 dentes de alho amassado  
azeite a gosto  
pimenta-do-reino  
500 ml de leite  
1 colher de amido de milho  
queijos variados a gosto (gorgonzola, provolone, parmesão, catupiry, mussarela)  
1/2 caixinha de creme de leite

## MODO DE PREPARO

Em uma panela alta, refogue a cebola e o alho  
Acrescente o camarão e refogue até ficar rosinha  
Coloque sal e pimenta a gosto  
Dissolva metade do leite com o amido de milho em um copo, junte com os camarões  
Mexa bem e acrescente o resto do leite  
Aos poucos, adicione os queijos picados (para derreter mais rápido)  
Coloque a gorgonzola, a mussarela, o requeijão e o provolone (a gosto)  
Mexa bem e corrija o sal  
Espere os camarões cozinharem por mais ou menos 15 minutos  
Após desligar, acrescente o creme de leite  
Sirva com arroz ou macarrão branco

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitafacilrapida.com.br/receita/8369-camarao-ao-molho-quatro-queijos.html>