FRICASSÊ DE CAMARÃO

INGREDIENTES

1 kg de camarão descascado

2 cebolas

1 tomate grande maduro

pimentão verde a gosto

salsa e cebolinha a gosto

3 dentes de alho amassado

sal a gosto

pimenta a gosto

cominho a gosto

1 limão

1 lata de milho verde

1 caixa de creme de leite

1 copo de requeijão

queijo ralado a gosto

batata palha a gosto

MODO DE PREPARO

Tempere o camarão com sal, alho, pimenta, cominho e limão; reserve

Em uma panela refogue bem a cebola, tomate e o pimentão

Em seguida, adicione o camarão temperado; dê uma refogada por 10 minutos; reserve

Em um liquidificador coloque o milho verde, requeijão e o creme de leite; bata bem

Coloque o conteúdo do liquidificador com o camarão cozido e deixe dar mais uma fervida

Depois de fervido, pegue a mistura e coloque em um refratário

Adicione queijo ralado a gosto e batata palha por cima a gosto

Leve ao forno a 200

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitafacilrapida.com.br/receita/9738-fricasse-de-camarao.html