

CHICLETE DE CAMARÃO

INGREDIENTES

1 kg de camarão limpo e descascado

1 copo de requeijão (dê preferência ao light, para não ficar com sabor muito forte)

100 g de mussarela em fatias ou ralada

2 caixas de creme de leite de sua preferência

Temperos: alho socado, sal, lemon pepper, limão (suco de 1 limão), salsinha e cebolinha picadas

Óleo para refogar o camarão e os temperos

MODO DE PREPARO

Tempere o camarão após ter sido lavado e escorrido, levando em conta a sua preferência para o tempero.

Em uma panela já aquecida, doure o alho e frite o camarão até atingir a cor rosada.

Depois de feito e sem líquidos na panela, acrescente o creme de leite, mexendo para incorporar os sabores em fogo médio.

Quando começar a levantar fervura, acrescente o requeijão e mexa até ficar homogêneo com o restante do creme.

Após incorporado o requeijão, acrescente a salsinha e cebolinha picadas.

Em seguida, adicione a mussarela, mexendo com cuidado para que não se desmanche por completo, e quando fizer, desligue o fogo.

Sirva com arroz branco fresco.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/15607-chiclete-de-camarao.html>