

ATUM AO MOLHO DE CAMARÃO COM CATUPIRY

INGREDIENTES

350 g de atum fresco
500 g de camarão grande fresco e descascado
1/2 cebola ralada
3 dentes de alho picados
100 g de champignons em conserva cortados
200 g de requeijão do tipo catupiry
1/2 lata de creme de leite
sal a gosto
suco de 1 limão
óleo para fritar

MODO DE PREPARO

Tempere o atum e o camarão com sal e o suco do limão.

Em uma panela, coloque um pouco de óleo e refogue a cebola e o alho, vá mexendo até ficarem dourados.

Acrescente os camarões e vá mexendo até ficarem no ponto.

Acrescente o catupiry, o creme de leite e os champignons e continue mexendo até incorporar todos os ingredientes.

Desligue o fogo e reserve.

Em outra panela, coloque o óleo e frite o atum.

Coloque o atum em uma travessa e cubra com o molho de camarão com catupiry e está pronto.

Sirva com arroz branco e um bom vinho branco.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/20404-atum-ao-molho-de-camarao-com-catupiry-2.html>