# CAMARÃO COM QUEIJO

## INGREDIENTES

1 colher (sopa) de margarina

1 cebola pequena picadinha

400 g de camarão cinza

suco de 1/2 limão

sal a gosto

pimenta a gosto

2 colheres (sopa) de extrato de tomate

2 colheres (sopa) de requeijão

200 g de mussarela picada

batata palha

## MODO DE PREPARO

Limpe os camarões, retirando toda a casca.

Acrescente o suco de limão e reserve.

Em uma panela, aqueça a margarina, em seguida refogue a cebola por uns 2 minutos.

Adicione os camarões, tempere com sal e pimenta a gosto, e mexa até ficarem rosados.

Misture o extrato de tomate e desligue o fogo.

Adicione o requeijão, somente as 2 colheres, para não ficar aguado.

Por último, acrescente a mussarela picada, mexa até derreter.

Coloque em uma travessa de vidro, leve ao forno quente por 5 minutos.

Sirva quente, acompanhado de arroz e batata palha.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/20510-camarao-com-queijo.html