

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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