

CAMARÃO INTERNACIONAL (RECEITA ORIGINAL DO RESTAURANTE COCO BAMBU)

INGREDIENTES

camarão limpo 800 g
limão (1 limão)
presunto picado 200 g
mussarela picada 200 g
mussarela fatiada 100 g
1 lata de ervilha
arroz cozido (mais ou menos 4 xícaras)
2 caixas de creme de leite
requeijão 1 potinho (200 ml)
manteiga (2 colheres de sopa)
batata palha
sal e pimenta a gosto

MODO DE PREPARO

Tempere o camarão limpo com sal, limão e pimenta deixe marinar por pelo menos 15 minutos.

Em uma panela, derreta a manteiga e em seguida coloque o camarão.

Refogue (mas atenção, pois camarão cozinha muito rápido e se passar muito fica borrachudo; o ponto é quando começa a ficar rosado e bem rápido).

Adicione ervilha, creme de leite, requeijão, presunto e queijo depois de tudo misturado, acrescente o arroz.

Já pronto, coloque em um refratário, cubra com a mussarela fatiada e leve ao forno por uns 15 minutos.

Ao retirar, coloque a batata palha em cima e está pronto para servir.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/20916-camarao-internacional-receita-original-do-restaurant-coco-bambu.html>