

# CAMARÃO AOS QUATRO QUEIJOS

## INGREDIENTES

700 g de camarão limpo  
2 dentes de alho e 1 cebola  
temperos secos a gosto (eu usei orégano e cheiro-verde)  
1/2 copo de requeijão  
1 caixa de creme de leite  
1 colher de mostarda  
2 colheres de molho de tomate  
50 g de queijo provolone picado bem pequeno  
50 g de mussarela  
queijo parmesão o quanto baste para gratinar  
50 g de queijo prato picadinho  
sal a gosto

## MODO DE PREPARO

Tempere o camarão com o alho, a cebola ralada e um pouco de sal e deixe descansar por uns 15 minutos. Coloque uma frigideira anti aderente no fogo e deixe esquentar bem.

Coloque um fio de azeite e coloque o camarão na frigideira e vá mexendo para não juntar água.

Assim que o camarão estiver rosado, comece a colocar os queijos, primeiro o provolone, prato, mussarela, requeijão, creme de leite.

Coloque a mostarda, o molho de tomate, os temperos secos, mexa bem e desligue o fogo.

Passe para um refratário, coloque o parmesão em cima orégano e leve ao forno para gratinar cerca de 10 minutos em fogo alto.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/21565-camarao-aos-quatro-queijos.html>