

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.

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

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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