

AIPIM CREMOSO COM CAMARÃO

INGREDIENTES

- 1,5 kg de camarão
- 1 kg de aipim
- 1 tomate cortadinho com semente
- 1 cebola batidinha
- salsa, cebolinha e coentro a gosto
- 8 dentes de alho
- 1 colher (sopa) de manteiga
- 1 caixa de creme de leite
- 1 copo de requeijão
- 100 g de mussarela picadinha
- 150 g de queijo parmesão cortado em fatias finas

MODO DE PREPARO

Coloque na panela de pressão o aipim e cozinhe por 20 minutos após dar a pressão

Triture o aipim, após cozido, no liquidificador

Coloque o aipim triturado no molho de camarão

Mexa bem e acrescente o requeijão, o queijo mussarela e o queijo parmesão

Após uns 5 minutos de cozimento, junte o creme de leite e mexa bem

Está prontinho

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/2193-aipim-cremoso-com-camarao.html>