

# 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

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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