

CAMARÃO INTERNACIONAL

INGREDIENTES

200 g de mussarela picada em cubos e 50 g ralada na hora

200 g de presunto de peru picado em cubos

1 lata de ervilhas

1 xícara de arroz cru

1 pote de requeijão

1 caixa de creme de leite

1/2 limão

1 kg de camarão cinza médio

sal e pimenta-do-reino a gosto

2 dentes de alho picadinhos

1 colher de azeite

3 colheres de leite em caixa

batata palha extra fina

MODO DE PREPARO

Limpe os camarões e tempere com sal, pimenta-do-reino e o suco de meio limão.

Deixe marinar por 10 a 15 minutos.

Enquanto isso coloque 2 e 1/2 xícaras de água para ferver.

Quando a água estiver fervendo, coloque os camarões dentro para cozinhar.

Em uma panela para fazer arroz, esquente o azeite e alho, quando estiver bem quente refogue o arroz cru.

Depois de uns 5/10 minutos cozinhando o camarão, escorra usando a água do cozimento do camarão para cozinhar o arroz.

Enquanto o arroz cozinha, faça o creme começando pelo requeijão, 3 colheres (sopa) de leite e o presunto picado em cubos.

Deixe refogar por uns 2 minutos.

Depois, acrescente a ervilha, o creme de leite e os camarões.

Desligue o fogo e espere o arroz ficar pronto.

Quando o arroz ficar pronto, despeje o creme dentro do arroz e acrescente os cubos de mussarela.

Coloque a mistura do arroz com o creme em um refratário pra ir ao forno, coloque mussarela ralada e por cima batata palha extra fina.

Leve ao forno preaquecido para derreter o queijo, após 10 minutos pode retirar e servir borbulhando.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/22976-camarao-internacional.html>