

# SANDUÍCHE DE CAMARÃO COM REQUEIJÃO

## INGREDIENTES

300 g de camarão descascado  
1 dente de alho  
sal a gosto  
1 colher (sopa) rasa de manteiga  
2 folhas de alface americana  
1 colher (sopa) de requeijão cremoso  
2 pães cacetinho  
2 colheres (sopa) de maionese  
batata palha, frita ou ruffles

## MODO DE PREPARO

Tempere o camarão com sal e o alho ralado.  
Derreta a manteiga e coloque o camarão para dourar.  
Assim que estiver dourado, reserve o camarão.  
Lave as folhas de alface e enxugue.  
Abra o pão ao meio e passe a maionese.  
Coloque a alface, acrescente o camarão e o requeijão cremoso.  
Acrescente a batata e se delicie.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/23145-sanduiche-de-camarao-com-requeijao.html>