

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://receitasfáceisrapidass.com.br/receita/23145-sanduiche-de-camarao-com-requeijao.html>