

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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