

CAMARÃO FÁCIL DO NINJA ILUMINATTI

INGREDIENTES

1 kg de camarão limpo

azeite

1 pote de requeijão cremoso

1 vidro de palmito cortados em pedaços pequenos

1 vidro pequeno de alcaparras

4 dentes de alho picado

2 cebolas picadas

1 caldo de legumes ou de frango dissolvido em 1/2 xícara de água quente

tempero verde e pimenta ao gosto do cozinheiro

MODO DE PREPARO

Em uma panela ou frigideira alta, coloque o azeite e quando ele estiver bem quente, adicione o camarão por 3 minutos.

Acrescente a cebola, o alho, o tempero verde e a pimenta a gosto, o caldo de legumes ou de frango, misture e mantenha no fogo com tampa por 7 minutos.

Acrescente o requeijão, misture e mantenha no fogo com tampa por 5 minutos.

Adicione o palmito, as alcaparras, mais tempero verde e pimenta a gosto, misture tudo e mantenha no fogo com tampa por mais 10 minutos.

Sirva com arroz e salada verde.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/23175-camarao-facil-do-ninja-iluminatti.html>