

CAMARÃO AO QUATRO QUEIJOS

INGREDIENTES

- 1 kg de camarão limpo
- 100 g de queijo parmesão ralado
- 100 g de queijo gorgonzola em cubos
- 100 g de queijo mussarela em cubos ou fatiados
- 100 g de catupiry
- 400 g de creme de leite
- suco de 1 limão
- 3 dentes de alho amassados
- 3 colheres (sopa) de azeite

MODO DE PREPARO

- Doure o alho no azeite.
- Refogue o camarão no alho e azeite até que fique rosado.
- Coloque o creme de leite, o catupiry e misture.
- Acrescente o queijo parmesão, o gorgonzola e misture até dissolver o queijo.
- Adicione o queijo mussarela e misture.
- Assim que os queijos estiverem derretidos, está pronto para servir.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/24008-camarao-ao-quatro-queijos.html>