

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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