

PASTEL DE CAMARÃO COM CREAM CHEESE

INGREDIENTES

400 g de massa pronta de pastel pequena

500 g de camarão 7 barbas

sal a gosto

2 colheres de cream cheese

2 colheres de requeijão cremoso

MODO DE PREPARO

Ferva o camarão por 5 minutos em uma panela com água e sal e deixe escorrer.

Abra as massas em uma superfície plana.

Em uma vasilha, misture o camarão o cream cheese, o requeijão cremoso e adicione sal a gosto.

Coloque uma colher de sobremesa de recheio em cada massa.

Feche as massas forçando as pontas com um garfo.

Frite em uma panela com óleo até o ponto desejado (a gosto).

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/24101-pastel-de-camarao-com-cream-cheese.html>