

CAMARÃO AOS QUEIJOS

INGREDIENTES

1 kg de camarão grande limpo

3 cebolas picadas

5 dentes de alho picados

azeite a gosto

1 bisnaga de cream cheese

1 caixa de creme de leite

1 pote de queijão cremoso

queijo parmesão fresco ralado a gosto

noz moscada

sal a gosto

MODO DE PREPARO

Lave e escorra os camarões em uma peneira e reserve.

Em uma frigideira, aqueça o azeite e acrescente os camarões aos poucos com o alho e as cebolas.

Quando todo o camarão estiver refogado, junte os queijos e o creme de leite até obter um creme uniforme.

Aguarde levantar fervura e despeje em um refratário.

Cubra os camarões com queijo parmesão ralado e leve ao forno pra gratinar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/25788-camarao-aos-queijos.html>