

CAMARÃO COM CATUPIRY À MODA FONTANA

INGREDIENTES

400 g de camarão tamanho m
4 tomates
1 cebola
1 dente de alho
4 limões
1 copo (americano) de vinagre de vinho branco
1 xícara de salsa e cebolinha (em porções iguais)
1 colher (café) de pimenta-do-reino
1 xícara de parmesão ralado
250 g de catupiry original
sal a gosto
azeite de oliva

MODO DE PREPARO

Junte numa bandeja os camarões com o suco dos limões, o vinagre e o sal.

Deixe marinar por 30 minutos.

Corte o alho, a cebola, o tomate, a salsa e a cebolinha em pedaços pequenos.

Frite no azeite o alho e a cebola até dourar.

Acrescente os tomates junto com a salsa e cebolinha e deixe por 15 minutos.

Escorra os camarões, acrescente com a pimenta-do-reino e deixe por 20 minutos.

Finalize com o catupiry e o parmesão ralado.

Mexa durante o cozimento até ficar al dente.

Sirva com arroz branco e batata-palha.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/26292-camarao-com-catupiry-a-moda-fontana.html>