

# 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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