

# CAMARÃO QUATRO QUEIJOS

## INGREDIENTES

2 kg de camarão médio limpo  
1 xícara de tomate sem pele e sem sementes  
1 lata de milho verde  
1 cebola média picada em cubos  
1 colher de azeite  
1 e 1/2 dente de alho socado  
sal a gosto  
queijo minas fatiado a gosto  
mussarela ralada a gosto  
parmesão ralado a gosto  
1 copo de requeijão cremoso  
100 g de champignon  
1 colher rasa de maisena  
batata palha opcional

## MODO DE PREPARO

Em uma panela, coloque o de azeite, a cebola picada em cubos e deixe dourar por alguns minutos.  
Em seguida, acrescente o camarão, o tomate, o milho verde, o champignon e deixe cozinhar por 10 minutos.  
Para engrossar o caldo, acrescente 1/2 colher de maisena em 1/2 copo de água.  
Em uma forma refratária, coloque o camarão e as fatias do queijo minas.  
Faça outra camada de camarão e parmesão, outra de mussarela e outra de camarão.  
Por último, acrescente o requeijão cremoso por cima.  
Asse em forno médio, até o queijo derreter mais ou menos uns 30 minutos.  
Sirva com arroz branco e salada simples.  
Bom apetite.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/27081-camarao-quatro-queijos.html>