

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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