

NHOQUE DE CAMARÃO DIFERENTE E MUITO SABOROSO

INGREDIENTES

400 g de camarão limpo

500 g de nhoque de batata (já pronto)

200 g de peito de peru

200 g de kani

200 g de queijo branco

1 pote de requeijão de sua preferência

1 colher de sopa de azeite

MODO DE PREPARO

MOLHO:

Molho:Em uma frigideira, coloque o azeite e refogue o camarão.

Quando estiver dourado, desligue o fogo e acrescente o kani cortado em fatias, o peito de peru e o queijo branco.

Em seguida, coloque a massa e o requeijão, mexa com cuidado para não desmanchar.

Leve ao forno por 10 minutos, e pronto.

Sirva esse delicioso nhoque.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/27094-nhoque-de-camarao-diferente-e-muito-saboroso.html>