

# 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>