

CAMARÃO À DELÍCIA

INGREDIENTES

1 kg de camarão sem casca
1 leite de coco
1 creme de leite
2 dentes de alho (ralados)
1 tablete de caldo knorr de galinha
2 bananas maduras
1 colher de sopa de azeite
400 g de mussarela fatiada
1 colher de maizena
200 ml de leite

MODO DE PREPARO

Coloque os camarões em uma panela, com pouco de água e 1 pitada de sal.

Cozinhe, até que fiquem rosados, depois escorra.

Em uma panela, coloque o azeite e o alho.

Em seguida, coloque os camarões.

Quando estiver dourado, coloque o leite de coco, o creme de leite e o caldo knorr.

Deixe cozinhar em fogo médio.

Dissolva a maizena no leite, para evitar que fique com bolinhas.

Depois que estiver bem dissolvida, acrescente à panela, devagar e mexendo ao mesmo tempo, mexa até que suma o knorr.

Depois que o creme estiver pronto, despeje em uma assadeira de vidro.

Corte a banana em tiras e monte por cima do creme.

Em seguida, coloque a mussarela fatiada.

Leve ao forno, em fogo médio, até que fique borbulhando.

Depois é só servir com um arroz branco.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/27429-camarao-a-delicia.html>