

CAMARÃO INTERNACIONAL DO COCO BAMBU

INGREDIENTES

500 g de camarão fresco sem casca

1 caixinha de creme de leite

1 colher de margarina

1/2 copo de requeijão

400 g de presunto em cubos

400 g de mussarela em cubos

1/2 cebola ralada

fondor ou sazón de legumes

limão

batata palha

sal e pimenta a gosto

ervilha (opcional)

MODO DE PREPARO

Em um recipiente, coloque o camarão um pouco de suco de limão e sal a gosto, reserve.

Em uma frigideira, doure a cebola, acrescente o camarão, o fondor ou sazón e deixe reduzir.

Acrescente o creme de leite e o requeijão, mexa até ficar uniforme.

Depois, acrescente o presunto e a ervilha, continue mexendo.

Acrescente uma parte do queijo, mexa mais um pouco até o queijo começar a derreter.

Coloque o creme em um refratário, polvilhe o restante do queijo em cima do creme.

Leve ao forno por uns 10 a 15 minutos ou até o queijo derreter.

Depois de retirar do forno, coloque a batata palha.

Sirva com arroz branco.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/27727-camarao-internacional-do-coco-bambu.html>