

CAMARÃO AOS 3 QUEIJOS SIMPLES

INGREDIENTES

500 g camarão fresco
queijo prato em barra
queijo mussarela em barra
1 copo de requeijão
1 creme de leite
1 dente de alho
1/2 cebola
salsa
azeite
sal

MODO DE PREPARO

Retire toda casca e cabeça do camarão.

Pegue uma panela pequena e leve ao fogo apenas com água, quando estiver fervendo coloque o camarão e deixe por 5 minutos, escorra e reserve.

Em uma panela pequena, coloque o azeite o alho e a 1/2 cebola, mexa até dourar.

Em seguida, acrescente o camarão e refogue por 3 minutos.

Acrescente o sal a gosto e mexa.

Corte, em cubinho, os queijos e misture ao camarão já refogado em fogo baixo.

Acrescente o requeijão e mexa.

Em seguida, acrescente 1/3 do creme de leite, mexa por 1 minuto e desligue.

Pique a salsa e salpique um pouco por cima do camarão já pronto.

Sirva ainda quente.

Pode servir com uma massa, ou como desejar!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/27976-camarao-aos-3-queijos-simples.html>