

CAMARÃO FÁCIL COM REQUEIJÃO

INGREDIENTES

200 g de camarão limpo sem cabeça e rabo

1 tomate médio

1 cebola média

coentro a gosto

sal e vinagre a gosto

200 g de requeijão

1 colher de sopa de margarina

MODO DE PREPARO

Em uma panela tempere os camarões já limpos com sal e vinagre, deixe marinar por 10 minutos.

Em uma assadeira doure a cebola com a margarina, acrescente o camarão e deixe fritar por 5 minutos

Adicione o tomate e o coentro e deixe refogar até estar bem seco. Desligue o fogo e acrescente o requeijão, misture bem e bom apetite!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/31795-camarao-facil-com-requeijao.html>