

CAMARÃO AO CATUPIRY

INGREDIENTES

1 colher de azeite

2 cebola

1 pimentão

3 dentes de alho

3 tomates

1 kg de camarão descascado

2 colheres de pimenta biquinho picada

sal a gosto

1/2 maço de coentro

1 lata de catupiry

100 g de queijo parmesão ralado

MODO DE PREPARO

Passe no processador a cebola, o pimentão e o alho, para que fique bem picadinho e reserve.

Bata o tomate no liquidificador e reserve.

Em uma panela refogue os temperos processados no azeite, até que a cebola fique transparente.

Acrescente o camarão, o sal e a pimenta e refogue até que ele fique rosado.

Acrescente o tomate batido e deixe levantar fervura.

Misture o coentro e desligue.

Despeje o camarão com o molho em um refratário.

Distribua o catupiri por cima do molho (como o catupiri em caixa é mais consistente do que o requeijão, você pode utilizar uma espátula para facilitar a distribuição).

Polvilhe com queijo parmesão e leve ao forno para gratinar.

Quando estiver dourado, está pronto.

Sirva com arroz branco e batata palha.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/34449-camarao-ao-catupiry.html>