

CAMARÃO CREMOSO COM QUEIJO

INGREDIENTES

1 colher sopa de óleo

1 cebola pequena picada

2 tomates médios picados sem pele e sem sementes

3 xícaras chá de leite

1 embalagem de creme queijo Knorr

400 g de camarões limpos

1 colher sopa de cheiro-verde picado

MODO DE PREPARO

Em uma panela média aqueça o óleo e doure a cebola.

Junte o tomate e refogue rapidamente.

Coloque o leite e acrescente o creme de queijo Knorr.

Misture até obter um creme homogêneo.

Junte os camarões e cozinhe por mais dois minutos mexendo sempre.

Misture o cheiro-verde e coloque em uma travessa funda.

Sirva em seguida.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/34489-camarao-cremoso-com-queijo.html>