CAMARÃO AO CREME PARMESÃO E ERVAS FINAS

INGREDIENTES

1 kg camarão fresco e grande

250 g requeijão cremoso

150 g parmesão

200 ml creme de leite

1 cebola grande

1 tomate sem pele

4 colheres de manteiga

1 folha de manjericão fresco

ervas finas

sal

MODO DE PREPARO

Ao limpar o camarão caso prefira prepará-lo com a casca,reserve um pouco da casca.

Coloque a manteiga para derreter.

Coloque a cebola junto com as cascas do camarão, retire as cascas da panela quando a cebola estiver refogada.

Acrescente o tomate até desmanchá-lo.

Coloque o manjericão, em seguida coloque o camarão até que ele atinja seu ponto sem emborrachar.

Acrescente o requeijão, o queijo parmesão já ralado e vá acrescentando o creme de leite.

Acrescente as ervas finas (a gosto) e o sal.

O prato acompanha arroz branco amanteigado.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/34932-camarao-ao-creme-parmesao-e-ervas-finas.html