

SURUBIM COM CAMARÃO ASSADO AO MOLHO ESPECIAL

INGREDIENTES

4 postas de surubim

500 g de camarão VM

sal a gosto

alho a gosto

1 limão

1 molho de tomate

1 lata de milho verde

1 copo de requeijão cremoso

MODO DE PREPARO

Pegue quatro postas de surubim e tempere com sal, alho e limão a gosto.

Deixe descansar por vinte minutos.

Pegue uma forma pequena e unte com azeite.

Coloque as quatro postas na forma.

Preaqueça o forno a 180°C.

Cubra com papel alumínio e deixe por aproximadamente 30 minutos.

Faça o molho de tomate, coloque o milho verde e, no final, acrescente o requeijão cremoso.

Retire o papel alumínio e coloque o molho.

Deixe no forno por mais 15 minutos.

Tempere o camarão com alho e passe na frigideira com azeite, apenas para corar.

Retire a forma do forno e acrescente o camarão por cima.

Acompanhe com arroz branco e salada de palmito e cenoura.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidass.com.br/receita/34945-surubim-com-camarao-assado-ao-molho-especial.html>