

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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