

CAMARÃO CHICLETE

INGREDIENTES

- 1/2 kg de camarão médio
 - 1 cebola pequena cortada em cubos
 - 3 dentes de alho amassados
 - 3 colheres (sopa) de azeite extra virgem
 - 4 colheres (sopa) de molho de tomate
 - 1 colher (sopa) de requeijão cremoso
 - 1 colher (sopa) de Catupiry
 - 4 fatias de mussarela cortada em pedaços
 - 1 xícara de queijo minas cortado em cubos
- Se quiser pode acrescentar outros tipos de queijos a seu gosto

MODO DE PREPARO

Em uma panela frite o alho e a cebola no azeite, deixe dourar.

Coloque o molho de tomate, deixe ferver um pouco e acrescente sal a gosto.

Coloque o requeijão, o Catupiry e os outros queijos.

Deixe ferver e derreter os queijos em fogo baixo, mexendo sempre. Depois de tudo derretido, acrescente o camarão e deixe por 3 minutos.

Pronto, sirva quente e acompanhado de arroz branco e batatas fritas.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/35898-camarao-chiclete.html>