

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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