

CAMARÃO COM QUEIJO CREMOSO

INGREDIENTES

500 g camarão médio fresco limpo(ou descongelado)

1 limão

sal a gosto

1 colher sopa margarina

1 cebola pequena

2 dentes de alho

pimenta-do-reino a gosto

2 colheres de queijo cremoso

1 tomate sem pele e sem sementes

2 colheres de sopa de molho tomate pronto

MODO DE PREPARO

Tempere o camarão com sal, limão e pimenta e deixe descansar por 20 minutos.

Refogue a cebola e o alho na margarina.

Junte o tomate e o molho e deixe apurar por 10 minutos em fogo baixo.

Junte o camarão, com o caldo do tempero e tudo.

Deixe cozinhar por 10 minutos em fogo baixíssimo.

Se quiser mais caldo, coloque 1/2 copo de água.

Desligue o fogo, coloque o queijo e mexa.

Salpique salsinha e misture.

Sirva com arroz branco e salada de folhas.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/38346-camarao-com-queijo-cremoso.html>