

CAMARÃO COM CATUPIRY DA TIA NANA

INGREDIENTES

2 kg de camarões médios
2 cebolas raladas
1 tablete de margarina
1 maço de cebolinha
700 g de tomates vermelhos sem pele e sem sementes batidos
limão
500 g de queijo catupiry
2 pacotes de queijo parmesão ralado
2 dentes de alho amassados
1/2 copo de leite
1 colher de sopa bem cheia de maizena
1 copo de água
sal e pimenta-do-reino a gosto

MODO DE PREPARO

Descascar e limpar os camarões, reservando as cabeças bem lavadas.

Ferver as cabeças com 1 copo de água, coar e reservar.

Temperar os camarões com limão e um pouco de pimenta-do-reino.

Colocar na panela a margarina, a cebola ralada, o alho amassado e um pouco de sal e deixar dourar.

Colocar os camarões e refogar bem.

Adicionar os tomates, o caldo das cabeças e as cebolinhas picadas, tampe a panela e deixe os camarões ficarem macios.

Em 1/2 copo de leite dissolva a maizena e despeje no molho mexendo sempre, para que fique um creme e testar o sal.

Forre um pirex ou forma refratária com o catupiry gelado como se fosse uma massa, despeje os camarões, polvilhe com queijo ralado e leve ao forno médio para gratinar.

Sirva com arroz branco e batata palha.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/41145-camarao-com-catupiry-da-tia-nana.html>