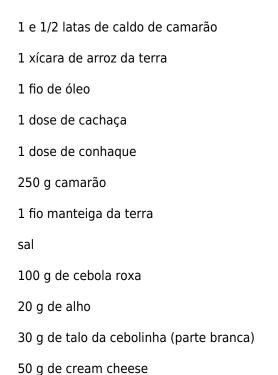
## CAMARÃO POTI

## **INGREDIENTES**



## MODO DE PREPARO

Refogar o arroz com uma pitada de sal, o óleo, metade da cebola, metade do alho, metade do talo de cebolinha e a dose de cachaça.

Acrescentar o caldo de camarão aos poucos para cozinhar o arroz.

Quando o arroz tiver ao dente acrescentar o cream cheese e reserve.

Refogar os camarões com o resto dos ingredientes e flambar com o conhaque.

Juntar os camarões com o arroz e servir.

© 2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/42007-camarao-poti.html