

CAMARÃO DA MEL

INGREDIENTES

1/2 kg de camarão médio descascado

1 vidro de leite de coco grande

1 copo de requeijão cremoso 250ml

2 colheres de sopa de extrato de tomate

1 colher de sopa rasa de maisena

1/2 limão

azeite

alho

sal

queijo parmesão ralado

MODO DE PREPARO

Bata no liquidificador o leite de coco o requeijão o extrato de tomate e por último a maisena e reserve.

Tempere os camarões com alho, sal, limão e azeite, coloque em uma travessa de vidro e por cima coloque os ingredientes do liquidificador.

Salpique o queijo parmesão e leve ao forno por 30 minutos.

Servir com arroz branco ou com brócolis.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/43938-camarao-da-mel.html>