

# 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>