

CAMARÃO COM CATUPIRY DELÍCIA

INGREDIENTES

400 g de camarão rosa limpo e fresco
1 colher de margarina
½ cebola ralada
1 tomate picado sem pele e sem semente
1 colher rasa de alho picadinho
2 colheres rasas de milho verde
2 colheres rasas de champignon picado
200g de requeijão tipo catupiry
½ caixinha de creme de leite
300 ml de leite
1 colher de chá de maisena
Sal a gosto
Cebolinha a gosto

MODO DE PREPARO

Em uma vasilha, tempere o camarão com o sal e reserve.

Em uma panela doure o alho picadinho na margarina.

Acrescente o camarão e deixe refogar.

Depois acrescente a cebola e o tomate e deixe refogar até ficar cremoso.

Coloque o milho e o champignon e deixe mais um pouquinho para pegar sabor.

Acrescente o leite e metade do catupiry. Deixe ferver.

Numa xícara, dissolva a maisena com um pouco de leite. Depois, coloque na panela, mexendo sempre até virar um molho bem grosso.

Acrescente o restante do catupiry e o creme de leite.

Desligue o fogo, acerte o sal e coloque a cebolinha.

Sirva quente com arroz branco e batata palha!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/44054-camarao-com-catupiry-delicia.html>