

CAMARÃO COM CATUPIRY

INGREDIENTES

2 kg de camarão limpo
1 cebola grande bem picadinha
1 tomate grande sem semente em cubos
Salsa e coentro a gosto
Sal a gosto
1 envelope de caldo de peixe
1/2 lata de molho de tomate
2 dentes de alho amassado
1 kg de catupiry
2 colheres de sopa de azeite
3 colheres de sopa de queijo parmesão ralado

MODO DE PREPARO

Lave os camarões e escorra.
Doure a cebola no azeite, acrescente o alho, deixe dourar um pouco.
Acrescente o camarão, deixe curtir em fogo médio por 2 minutos.
Acrescente o molho de tomate, o caldo de peixe, o tomate, a salsa, o coentro, acerte o sal.
Deixe cozinhar por 3 minutos em fogo médio.
Em uma travessa monte em camadas começando pelo camarão e terminando com o catupiry.
Polvilhe o queijo ralado por cima e leve ao forno já aquecido por uns 5 minutos ou até dourar por cima.
Sirva com arroz branco e batata palha.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/46032-camarao-com-catupiry.html>