

# 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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