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