FRICASSÊ DE CAMARÃO DA JAMILA

INGREDIENTES

1 kg de camarão limpo

sal e pimenta a gosto

1 limão

azeite

1 cebola grande ralada

alho picado

3 tomates sem pele picados

salsinha e cebolinha

1 lata de pomarola

1 lata de creme de leite

1 lata de milho

queijo ralado a gosto

2 copos de requeijão

250 g de queijo mussarela picada

batata palha

MODO DE PREPARO

Lave o camarão e tempere com sal, pimenta e limão. Reserve por um tempo para o tempero penetrar.

Refogue no azeite a cebola ralada, o alho picado, os tomates, a salsinha e a cebolinha.

Acrescente o camarão e a pomarola.

Misture e deixe cozinhar por uns 5 minutos ou até o camarão ficar todo rosado. Reserve.

Bata no liquidificador o milho com creme de leite e queijo ralado.

Em uma travessa espalhe o requeijão cremoso, o molho de camarão e em seguida jogue o creme batido por cima.

Cubra com mussarela.

Leve ao forno para gratinar.

Sirva ainda quente acompanhado de arroz branco e batata palha.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/46828-fricasse-de-camarao-da-jamila.html