

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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