

CAMARÕES COM CATUPIRY À MODA DA CRIS

INGREDIENTES

1 Kg de camarão grande

2 tomates

2 cebolas

tempero

azeite

Queijo parmesão a gosto

Catupiry

1/2 litro de leite

2 colheres sopa de margarina

4 colheres sopa de trigo

temperos a gosto (orégano, noz-moscada, pimenta, sal)

queijo ralado

1 caixinha de creme de leite

Não deixe de usar a noz-moscada, é o que dá um tempero especial

MODO DE PREPARO

Refogue o azeite com a cebola e o tomate cortados em cubos e o tempero.

Acrescente o camarão e deixe cozinhar por uns 10 minutos.

Faça o catupiry.

Refogue a manteiga e o trigo e acrescente o leite, mexa até engrossar, coloque os temperos e o queijo ralado por último o creme de leite.

Em uma assadeira coloque o camarão, por cima o catupiry e o queijo parmesão ralado.

Leve no forno para gratinar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/47200-camaroes-com-catupiry-a-moda-da-cris.html>