

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>