

CREME DE CAMARÃO DO LÚCIO CEZAR

INGREDIENTES

- 1/2 kg de camarão já limpo
- 1 tomate picadinho
- 1 cebola picadinha
- 4 colheres de azeite
- 1 maço de cebolinha picadinha
- 1 maço de coentro picadinho
- 6 azeitonas picadas
- Sal e pimenta a gosto
- 1/2 colher de café de colorau
- 1 caixa de creme de leite
- 2 colheres de sopa bem cheias de amido de milho. Se precisar de mais coloque, pois tem que formar um creme
- 1 lata de milho (opcional)
- 2 colheres de sopa de maionese
- 1/2 xícara de queijo parmesão ralado

MODO DE PREPARO

MONTAGEM DO PRATO:

Montagem do prato: Em um pirex untado com azeite, coloque o creme (feito do caldo da moqueca de camarão), por cima coloque os camarões que estão juntos ao milho e azeitonas. Finalmente coloque o creme feito com creme de leite, maionese e queijo parmesão.

Salpique um pouco de queijo parmesão e leve ao forno médio por cerca de 20 minutos. Sirva quente.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/48858-creme-de-camarao-do-lucio-cezar.html>