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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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