CALDO DE PINTO COM CAMARÃO

INGREDIENTES

5 batatas média

1 cenoura grande

2 cebolas média

1 lata milho verde

1 kg camarão sem casca(descongelado)

300 kg de queijo mussarela (pedaço)

4 tabletes de caldo knorr

azeitona

cebolinha

cheiro verde

MODO DE PREPARO

Cozinhar as batatas e a cenoura.

Bata no liquidificador com água: As batatas, cenoura,1 cebola,1

tablete de caldo knorr.

Reserve

Em uma panela grande coloque os 3 tabletes de caldo knorr, azeite e 1 cebola picadinha, deixe dourar.

Em seguida coloque o camarão (descongelado), vá mexendo até ficar bem dourado.

Em seguida coloque os ingredientes batidos no liquidificador

Verifique como esta o tempero.

Deixe ferver 20 minutos aproximadamente até engrossar o caldo.

Em vasilhas separadas coloque o milho, azeitona (picada), cheiro verde (picado), cebolinha (picada) e a mussarela ralada (grosso).

Sirva quente.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/49421-caldo-de-pinto-com-camarao.html