

CAMARÃO COM REQUEIJÃO

INGREDIENTES

1 kg de camarão médio limpo
3 colheres de sopa de manteiga
1/2 cebola grande picada
2 colheres de sopa de azeite
4 dentes grandes de alho amassado
2 tomates sem pele e sem sementes picados
3 colheres de sopa de molho de tomate
1 copo de requeijão
suco de 1 limão
folhas de alfavaca
queijo parmesão ralado a gosto
Temperos a gosto:
sal
pimenta branca
ervas finas

MODO DE PREPARO

Tempere o camarão com o suco de limão, o sal e as folhas de alfavaca e deixe descansar por 20 minutos.

Em uma panela, coloque o azeite e a cebola; quando começar a dourar acrescente o alho até que tudo fique douradinho (um ponto anterior ao ponto do tempero do feijão), aqui já coloque os tomates picados.

Quando eles murcharem coloque o molho de tomate e os demais temperos.

Após 2 minutos, acrescente a manteiga e quando ela derreter. Derrame os camarões misture ao molho e deixe cozinhar por 20 minutos.

Para finalizar, coloque o requeijão sobre o molho e misture bem.

Derrame todo o conteúdo da panela em um refratário e polvilhe o queijo ralado. Sirva a seguir.

Bom apetite!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/50779-camarao-com-requeijao.html>