

# 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!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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