

ARROZ CREMOSO COM CAMARÃO

INGREDIENTES

MOLHO DE CAMARÃO:

Molho de camarão: 500 g de camarão limpo (deixe em repouso com suco de limão e sal)

2 cebolas picadas

4 alhos amassados

Pimentões (verde, vermelho e amarelo) e pimenta de cheiro picada a gosto

Azeite e cheiro verde a gosto

100 ml de leite de coco

½ xícara (chá) de molho de tomate

COBERTURA:

Cobertura: 1 pote de requeijão misturado com 1 xícara de leite

200 g de queijo mussarela fatiado ou ralado

Queijo parmesão a gosto

MODO DE PREPARO

CREME BRANCO:

Creme branco: Dissolva o amido no leite e leve ao fogo com o caldo e a manteiga até cozinhar. Retire e acrescente o creme de leite. Reserve.

MOLHO DE CAMARÃO:

Molho de camarão: Refogue com o azeite a cebola e o alho, depois acrescente os pimentões, misture bem e acrescente os camarões, deixe que cozinhe ligeiramente, junte o leite de coco, o molho de tomate e o cheiro verde.

Acerte o sal.

MONTAGEM:

Montagem: Em um refratário médio, faça camadas começando com metade do creme de arroz branco (parte do arroz) metade do molho de camarão, repita as camadas até que termine com o arroz, espalhe o requeijão misturado com o leite, coloque as fatias de mussarela e salpique o queijo parmesão. Leve ao forno por 25 a 30 minutos ou até dourar levemente. Decore com tomates cereja e folhinhas de coentro a gosto. Se desejar salpique batata palha. Sirva quente

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/50802-arroz-cremoso-com-camarao.html>