ARROZ COM CAMARÃO QUEIJO E CREME

INGREDIENTES

500 g de camarão

Alho picado

Azeite de dendê a gosto

1 cebola picada

Salsinha e cebolinha picada

1 caixa de creme de leite

1 copo de requeijão

300 g de mussarela picada

Arroz cozido a vontade

Sal e pimenta a gosto

MODO DE PREPARO

Refogue a cebola e o alho no azeite de dendê.

Junte com os camarões temperados com sal e pimenta e um pouco de salsinha com cebolinha deixe refogar ate começa fritar, acrescente ervilhas pimenta de cheiro.

Acrescente o requeijão e o creme de leite.

Quando tudo estiver bem homogêneo, acrescente o arroz e o queijo mussarela.

Lembre-se de colocar uma camada mussarela por cima do arroz .

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/52241-arroz-com-camarao-queijo-e-creme.html