

CAMARÃO A JATO

INGREDIENTES

400g de camarão descascado 7 barbas

Azeite de oliva extra virgem

4 dentes de alho

50g de queijo gorgonzola

1 colher de chá de curry

2 colheres de maionese

1/2 colher de chá de sal

pimenta-do-reino

50 ml de vinho branco seco

MODO DE PREPARO

Pique os 4 dentes de alho.

Refogue no azeite de oliva. Use o azeite a gosto.

Frite por 1min os camarões, mexendo constantemente.

Acrescente o curry e o sal.

Coloque uma pitada de pimenta-do-reino

Misture bem.

Coloque o queijo gorgonzola e mexa até derreter e misturar bem.

Adicione o vinho branco.

Deixe cozinhar por 3 minutos.

Adicione a maionese e misture com o fogo já apagado.

Ao servir, regue com azeite de oliva.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/52814-camarao-a-jato.html>