

# CAMARÃO BEM PRÁTICO

## INGREDIENTES

1 kg de camarão limpo  
1 lata de molho de tomate  
Salsa  
Alho  
Cebola  
2 tomates picados sem semente  
Pimenta-do-reino branca moída  
1 pitada de gengibre em pó  
papel manteiga  
requeijão a gosto

## MODO DE PREPARO

Coloque em uma folha de papel manteiga, o camarão e os demais ingredientes.

Amarre bem com um barbante

Leve ao forno quente dentro de de uma assadeira por 20 minutos, abra com cuidado o papel por causa do vapor, coloque em uma travessa bonita.

Sirva com arroz branco e salada de folhas mistas e tomate seco.

Bom apetite!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/52986-camarao-bem-pratico.html>