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 moida

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!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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