

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 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>