

# CAMARÃO FRITO NO REQUEIJÃO

## INGREDIENTES

- 1 kg de camarão
- 1 pote de requeijão
- 1 colher de sopa de óleo
- Temperos a gosto

## MODO DE PREPARO

Lave bem o camarão.

Tempere os camarões a gosto e reserve.

Unte a frigideira com 1 colher de óleo.

Coloque no fogo.

Despeje o requeijão.

Em seguida, misture o camarão.

Mexa até obter uma coloração alaranjada.

Tempo de cozimento: 5 minutos, mas é necessário prestar a atenção, dependendo do fogão, pode cozinhar mais rápido ou mais lentamente.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/53084-camarao-frito-no-requeijao.html>