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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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