

CAMARÃO COM ESPUMANTE BRUT

INGREDIENTES

1 kg de camarão graúdo

Queijo gorgonzola 100 a 200g

1 copo de requeijão cremoso

1 pitada de curry e pimenta branca do reino a gosto

2 taças de espumante brut

MODO DE PREPARO

No fundo da travessa debulhe o queijo gorgonzola (pode ser a gosto).

Colocar os camarões já salpicado com o curry e a pimenta-do-reino branca e o espumante.

Depois despeje o requeijão cremoso e o(creme de leite se preferir).

Por último o queijo ralado.

Salpique queijo ralado e leve ao forno até fica dourado.

Para ficar mais cremoso pode acrescentar uma lata de creme de leite, ao colocar o requeijão cremoso.

Só harmonizar com um espumante da preferência.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/53911-camarao-com-espumante-brut.html>