

CAMARÃO DA TIA MARY

INGREDIENTES

2 kg de camarão sem casca graúdos

1 vidro de leite de coco 500 ml

1 lata de creme de leite

1 pacote de queijo parmesão

2 tabletes de knor de legumes

1 colher de azeite de dendê

Extrato tomate a gosto

1 requeijão

1 pacote de creme quatro queijos knorr

3 dentes de alho

coentro

cebolinha

tomate

cebola

1 litro de água

sal a gosto

MODO DE PREPARO

Pegue todos estes ingredientes, exceto o camarão, coloque no liquidificador junto com o leite de coco.

Adicione água aos poucos.

Enquanto isso lave o camarão, descasque e reserve.

Ferva o molho por 10 minutos e depois junte o camarão já descacado e lavado deixando-o por mais 10 minutos.

Agora é só servir quente e partir para os elogios.

Servir com arroz e purê.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/55457-camarao-da-tia-mary.html>