CAMARÃO DA MAG

INGREDIENTES

3 colheres de manteiga

2 colheres de farinha de rosca

1 colher (chá) de mostarda

1 colher de molho inglês

3 colheres de creme de leite

500 g de camarão limpo

sal e pimenta a gosto

páprica a gosto

azeitona recheada a gosto

1 pacote de queijo ralado

MODO DE PREPARO

Junte 2 colheres de manteiga, um pouco de água e a farinha de rosca

Coloque a mostarda e o molho inglês

Leve ao fogo e acrescente o camarão e os temperos

Acrescente as azeitonas e o creme de leite depois de 5 minutos no fogo

Unte uma forma

Salpique com farinha de rosca

Coloque o camarão e por cima a colher de manteiga e um pouco de queijo ralado (opcional)

Leve ao forno por 15 minutos

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/8053-camarao-da-mag.html