CAMARÃO AO MOLHO DE CATUPIRI

INGREDIENTES

500 g de camarão descascado

2 dentes de alho grandes

1/2 cebola picada

1 colher (sopa) de azeite

2 colheres (sopa) de extrato de tomate

sal a gosto

1 lata de creme de leite

1 bisnaga de catupiri

MODO DE PREPARO

Em uma panela coloque o alho e a cebola para dourar

Coloque os camarões e misture tudo, deixe refogar sem colocar água

Quando os camarões estiverem macios, coloque o extrato de tomate e o creme de leite

Deixe ferver e desligue o fogo

Em uma travessa, despeje o camarão e coloque o catupiri por cima

Leve ao forno por 20 minutos

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/8506-camarao-ao-molho-de-catupiri.html