

# CAMARÃO CREMOSO ESPECIAL! O MELHOR QUE EU JÁ FIZ NA VIDA!

## INGREDIENTES

- 1 kg de camarão miúdo
- 2 colheres de óleo
- Alho, cebola, sal, colorau e pimenta-do-reino
- 1 lata de creme de leite
- 1 vidro pequeno de leite de coco
- 1 queijo catupiry
- Queijo parmesão ralado

## MODO DE PREPARO

Refogar o camarão com todos os temperos e colorau. Cozinhar a mandioca com sal. Amassar e misturar o creme de leite, o leite de coco mexendo até formar um creme espesso.

Forre um pirex com creme de mandioca, o camarão refogado, uma camada de catupiry, creme de mandioca e queijo parmesão ralado.

Levar ao forno para gratinar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/14256-camarao-cremoso-especial-o-melhor-que-eu-ja-fiz-na-vida.html>