

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.

©2026 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>