

CAMARÃO GRATINADO SUPER CREMOSO, FICA DIVINO!

INGREDIENTES

- 1 kg de camarões limpos e picados
- 1 colher de sopa de fondor
- 1 colher de sopa de óleo
- 1 colher de manteiga
- 1 cebola ralada
- 5 tomates, batidos no liquidificador
- 1 tablete de caldo de camarão esfarelado
- 1 copo de requeijão cremoso light
- 1 colher de sopa de farinha de rosca
- 1 colher de sopa de queijo parmesão ralado

MODO DE PREPARO

Tempere os camarões com o fondor e reserve-os por 1 hora.

Frite-os na mistura de óleo e manteiga.

Coloque-os em um recipiente refratário e reserve.

Doure a cebola na gordura dos camarões, junte os tomates, o tablete do caldo de camarão e uma xícara de água fervente.

Deixe ferver em panela tampada até apurar um pouco.

Acrescente o requeijão e mexa até derretê-lo.

Despeje sobre os camarões, polvilhe a farinha de rosca misturada com o queijo parmesão ralado e leve ao forno quente (200º graus) para gratinar.

Depois é só se deliciar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/14703-camarao-gratinado-super-cremoso-fica-divino.html>