

CAMARÃO GRATINADO SUPER CREMOSO, FICA DIVINO!

INGREDIENTES

1 kg de camarões limpos e picados

1 colher de sopa de fendor

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 queijão 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 fendor 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 queijão 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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