

CAMARÃO INTERNACIONAL DA INGRID

INGREDIENTES

800 g de camarão cinza tamanho médio

200 g de mussarela cortada em cubos

100 g de mussarela fatiada

200 g de presunto cortado em cubos

1 lata de ervilhas

1 copo de requeijão

1 limão

2 xícaras de arroz cru

1 caixa de creme de leite

sal e temperos a gosto

3 colheres (sopa) de leite integral

1 pacote de batata palha extra fina

MODO DE PREPARO

Limpe os camarões e tempere com o suco do limão, sal e os temperos de sua preferência (eu usei, manjerição, orégano e salsa)

Deixe os camarões marinando por 15 minutos

Enquanto isso coloque 5 xícaras de água para ferver

Quando a água estiver fervendo coloque os camarões dentro para cozinhar (inclusive com o caldo que ficar no recipiente enquanto marinava)

Depois de 5 a 10 minutos cozinhando o camarão (ele precisa ficar rosadinho) escorra o camarão porém reserve a água pois irá utilizá

Em uma panela coloque azeite e alho para refogar e quando estiver bem quente refogue o arroz junto

Utilize a água do camarão para cozinhar o arroz

Enquanto o arroz cozinha, faça o molho começando pelo requeijão, leite e o presunto picado

Deixe refogando por uns 2 minutos

Depois acrescente a ervilha, o creme de leite, a mussarela picada e os camarões

Desligue e aguarde o arroz ficar pronto (o ideal é o arroz ficar meio “papa”)

Cubra a mistura com mussarela e a batata palha em volta (eu coloquei um pouco de parmesão em cima da mussarela para gratinar)

Retire do forno e sirva

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/5066-camarao-internacional-da-ingrid.html>