

CAMARÃO GRATINADO AO CATUPIRI

INGREDIENTES

1 Kg de camarões limpos

250 g de catupiri

300 g de mussarela

1 lata de creme de leite

alho e sal a gosto

azeite extra virgem

1 tablete de caldo de legumes

2 limões sicilianos

MODO DE PREPARO

Tempere os camarões com o limão e sal, deixando

Em uma panela, doure o alho no azeite e acrescente o tablete de caldo de legumes

Retire os camarões e reserve

Coloque o creme de leite e, ao iniciar a fervura, acrescente o catupiri

Mexa até ficar bem cremoso

Despeje o creme em um refratário e cubra com o restante da mussarela

Sirva com arroz branco e batata palha ou fritas

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/6730-camarao-gratinado-ao-catupiri.html>