

# 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  
Mexe 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

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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