

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

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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