

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

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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