

CAMARÃO AO MOLHO DE REQUEIJÃO

INGREDIENTES

1 kg de camarões sem casca e sem cabeça

2 copos de requeijão (400 g)

1 cebola média picada

1 tomate picado

pimentão picado a gosto

azeite

salsinha, pimenta e sal a gosto

MODO DE PREPARO

Coloque um fio de azeite em uma frigideira e doure os camarões para que solte bem a água

Retire toda a água e reserve os camarões

Na mesma frigideira refogue a cebola e o alho no azeite e quando estiverem dourados acrescente o requeijão

Deixe ferver por 2 minutos e adicione os camarões

Tempere com sal e pimenta

Deixe cozinhando por alguns minutos e depois acrescente salsinha a gosto

Sirva com massa ou arroz para acompanhar

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/7742-camarao-ao-molho-de-requeijao.html>