

# CAMARÃO DA MAG

## INGREDIENTES

3 colheres de manteiga  
2 colheres de farinha de rosca  
1 colher (chá) de mostarda  
1 colher de molho inglês  
3 colheres de creme de leite  
500 g de camarão limpo  
sal e pimenta a gosto  
páprica a gosto  
azeitona recheada a gosto  
1 pacote de queijo ralado

## MODO DE PREPARO

Junte 2 colheres de manteiga, um pouco de água e a farinha de rosca  
Coloque a mostarda e o molho inglês  
Leve ao fogo e acrescente o camarão e os temperos  
Acrescente as azeitonas e o creme de leite depois de 5 minutos no fogo  
Unte uma forma  
Salpique com farinha de rosca  
Coloque o camarão e por cima a colher de manteiga e um pouco de queijo ralado (opcional)  
Leve ao forno por 15 minutos

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/8053-camarao-da-mag.html>