

CAMARÃO AO MOLHO QUATRO QUEIJOS

INGREDIENTES

700 g de camarão (com ou sem casca, a gosto)
1/2 cebola picada
3 dentes de alho amassado
azeite a gosto
pimenta-do-reino
500 ml de leite
1 colher de amido de milho
queijos variados a gosto (gorgonzola, provolone, parmesão, catupiry, mussarela)
1/2 caixinha de creme de leite

MODO DE PREPARO

Em uma panela alta, refogue a cebola e o alho
Acrescente o camarão e refogue até ficar rosinha
Coloque sal e pimenta a gosto
Dissolva metade do leite com o amido de milho em um copo, junte com os camarões
Mexa bem e acrescente o resto do leite
Aos poucos, adicione os queijos picados (para derreter mais rápido)
Coloque a gorgonzola, a mussarela, o requeijão e o provolone (a gosto)
Mexa bem e corrija o sal
Espere os camarões cozinharem por mais ou menos 15 minutos
Após desligar, acrescente o creme de leite
Sirva com arroz ou macarrão branco

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/8369-camarao-ao-molho-quatro-queijos.html>