

# CAMARÃO AO MOLHO DE CATUPIRI

## INGREDIENTES

500 g de camarão descascado  
2 dentes de alho grandes  
1/2 cebola picada  
1 colher (sopa) de azeite  
2 colheres (sopa) de extrato de tomate  
sal a gosto  
1 lata de creme de leite  
1 bisnaga de catupiri

## MODO DE PREPARO

Em uma panela coloque o alho e a cebola para dourar  
Coloque os camarões e misture tudo, deixe refogar sem colocar água  
Quando os camarões estiverem macios, coloque o extrato de tomate e o creme de leite  
Deixe ferver e desligue o fogo  
Em uma travessa, despeje o camarão e coloque o catupiri por cima  
Leve ao forno por 20 minutos

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/8506-camarao-ao-molho-de-catupiri.html>