

# 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>