

CAMARÃO COM CATUPIRI

INGREDIENTES

1 kg de camarões limpos

1 lata de tomate pelado

coentro e cheiro-verde a gosto

1 cebola roxa média

4 dentes de alho

1 limão taiti

1 pacote de catupiri

parmesão ralado a gosto

sal e pimenta-do-reino a gosto

azeite quanto baste

MODO DE PREPARO

Tempere os camarões com 2 dentes de alho picados, suco de limão e pimenta

Frite os camarões em azeite e salgue a gosto; reserve

Na mesma panela que fritou os camarões, coloque azeite e branqueie a cebola cortada em cubos pequenos

Acrescente o tomate pelado previamente amassado e os outros 2 dentes de alho; cozinhe em fogo baixo por 15 minutos

Tempere com sal e pimenta a gosto; acrescente os camarões reservados

Em uma assadeira coloque o molho com os camarões

Cubra com o catupiri

Salpique parmesão ralado

Asse no forno preaquecido a 200

Após, aumente a potência do forno para gratinar por 5 minutos

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/9280-camarao-com-catupiri.html>