

FRICASSÊ DE CAMARÃO

INGREDIENTES

1 kg de camarão descascado
2 cebolas
1 tomate grande maduro
pimentão verde a gosto
salsa e cebolinha a gosto
3 dentes de alho amassado
sal a gosto
pimenta a gosto
cominho a gosto
1 limão
1 lata de milho verde
1 caixa de creme de leite
1 copo de requeijão
queijo ralado a gosto
batata palha a gosto

MODO DE PREPARO

Tempere o camarão com sal, alho, pimenta, cominho e limão; reserve
Em uma panela refogue bem a cebola, tomate e o pimentão
Em seguida, adicione o camarão temperado; dê uma refogada por 10 minutos; reserve
Em um liquidificador coloque o milho verde, requeijão e o creme de leite; bata bem
Coloque o conteúdo do liquidificador com o camarão cozido e deixe dar mais uma fervida
Depois de fervido, pegue a mistura e coloque em um refratário
Adicione queijo ralado a gosto e batata palha por cima a gosto
Leve ao forno a 200

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/9738-fricasse-de-camarao.html>