

CAMARÃO À FILADELFIA

INGREDIENTES

500 g de camarão tamanho 7

300 g de queijo cream cheese

250 g de champignon marca da sua preferência, cortado em quatro (a medida do champignon é a metade da quantidade do camarão)

50 g de batata palha

100 ml de molho de tomate de sua preferência

2 colheres (sopa) de cebola picada

1 colher (sopa) rasa de alho picado

2 colheres (sopa) de manteiga

sal a gosto

salsinha picada

cebolinha verde picada

MODO DE PREPARO

Em uma frigideira, no fogo brando, coloque a manteiga, a cebola e o alho até murchar

O ponto do camarão é até ficar na cor rosada (senão ele emborracha)

Forre um refratário com uma camada de queijo cream cheese, inclusive as bordas do refratário

Coloque o molho de tomate, já pronto, sobre o queijo cream cheese

Na sequência, coloque o refogado do camarão, com os outros ingredientes, sobre o queijo cream cheese no refratário

Espalhe o queijo cheese por sobre o refogado

Leve ao forno micro

Finaliza com a batata palha

Sirva quente, acompanhado de arroz branco e salada verde

Bom apetite

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/1310-camarao-a-filadelfia.html>