

AIPIM CREMOSO COM CAMARÃO

INGREDIENTES

1,5 kg de camarão
1 kg de aipim
1 tomate cortadinho com semente
1 cebola batidinha
salsa, cebolinha e coentro a gosto
8 dentes de alho
1 colher (sopa) de manteiga
1 caixa de creme de leite
1 copo de requeijão
100 g de mussarela picadinha
150 g de queijo parmesão cortado em fatias finas

MODO DE PREPARO

Coloque na panela de pressão o aipim e cozinhe por 20 minutos após dar a pressão

Triture o aipim, após cozido, no liquidificador

Coloque o aipim triturado no molho de camarão

Mexa bem e acrescente o requeijão, o queijo mussarela e o queijo parmesão

Após uns 5 minutos de cozimento, junte o creme de leite e mexa bem

Está prontinho

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/2193-aipim-cremoso-com-camarao.html>