

CAMARÃO DA MAG

INGREDIENTES

3 colheres de manteiga
2 colheres de farinha de rosca
1 colher (chá) de mostarda
1 colher de molho inglês
3 colheres de creme de leite
500 g de camarão limpo
sal e pimenta a gosto
páprica a gosto
azeitona recheada a gosto
1 pacote de queijo ralado

MODO DE PREPARO

Junte 2 colheres de manteiga, um pouco de água e a farinha de rosca
Coloque a mostarda e o molho inglês
Leve ao fogo e acrescente o camarão e os temperos
Acrescente as azeitonas e o creme de leite depois de 5 minutos no fogo
Unte uma forma
Salpique com farinha de rosca
Coloque o camarão e por cima a colher de manteiga e um pouco de queijo ralado (opcional)
Leve ao forno por 15 minutos

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/8053-camarao-da-mag.html>