

CAMARÃO AO MOLHO DE CATUPIRI

INGREDIENTES

500 g de camarão descascado
2 dentes de alho grandes
1/2 cebola picada
1 colher (sopa) de azeite
2 colheres (sopa) de extrato de tomate
sal a gosto
1 lata de creme de leite
1 bisnaga de catupiri

MODO DE PREPARO

Em uma panela coloque o alho e a cebola para dourar
Coloque os camarões e misture tudo, deixe refogar sem colocar água
Quando os camarões estiverem macios, coloque o extrato de tomate e o creme de leite
Deixe ferver e desligue o fogo
Em uma travessa, despeje o camarão e coloque o catupiri por cima
Leve ao forno por 20 minutos

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/8506-camarao-ao-molho-de-catupiri.html>