

CAMARÃO COM CATUPIRI

INGREDIENTES

1 kg de camarões limpos
1 lata de tomate pelado
coentro e cheiro-verde a gosto
1 cebola roxa média
4 dentes de alho
1 limão taiti
1 pacote de catupiri
parmesão ralado a gosto
sal e pimenta-do-reino a gosto
azeite quanto baste

MODO DE PREPARO

Tempere os camarões com 2 dentes de alho picados, suco de limão e pimenta

Frite os camarões em azeite e salgue a gosto; reserve

Na mesma panela que fritou os camarões, coloque azeite e branqueie a cebola cortada em cubos pequenos

Acrescente o tomate pelado previamente amassado e os outros 2 dentes de alho; cozinhe em fogo baixo por 15 minutos

Tempere com sal e pimenta a gosto; acrescente os camarões reservados

Em uma assadeira coloque o molho com os camarões

Cubra com o catupiri

Salpique parmesão ralado

Asse no forno preaquecido a 200

Após, aumente a potência do forno para gratinar por 5 minutos

©2025 todos os direitos reservados a Elder Recetas Fáceis

<https://elderrecetasfaciles.com.br/receita/10047-camarao-com-catupiri.html>