

# FRICASSÊ DE CAMARÃO

## INGREDIENTES

1 kg de camarão descascado  
2 cebolas  
1 tomate grande maduro  
pimentão verde a gosto  
salsa e cebolinha a gosto  
3 dentes de alho amassado  
sal a gosto  
pimenta a gosto  
cominho a gosto  
1 limão  
1 lata de milho verde  
1 caixa de creme de leite  
1 copo de requeijão  
queijo ralado a gosto  
batata palha a gosto

## MODO DE PREPARO

Tempere o camarão com sal, alho, pimenta, cominho e limão; reserve  
Em uma panela refogue bem a cebola, tomate e o pimentão  
Em seguida, adicione o camarão temperado; dê uma refogada por 10 minutos; reserve  
Em um liquidificador coloque o milho verde, requeijão e o creme de leite; bata bem  
Coloque o conteúdo do liquidificador com o camarão cozido e deixe dar mais uma fervida  
Depois de fervido, pegue a mistura e coloque em um refratário  
Adicione queijo ralado a gosto e batata palha por cima a gosto  
Leve ao forno a 200

©2026 todos os direitos reservados a Elder Recetas Fáceis

<https://elderrecetasfaciles.com.br/receita/10396-fricasse-de-camarao.html>