

# CAMARÃO AO MOLHO QUATRO QUEIJOS

## INGREDIENTES

700 g de camarão (com ou sem casca, a gosto)

1/2 cebola picada

3 dentes de alho amassado

azeite a gosto

pimenta-do-reino

500 ml de leite

1 colher de amido de milho

queijos variados a gosto (gorgonzola, provolone, parmesão, catupiry, mussarela)

1/2 caixinha de creme de leite

## MODO DE PREPARO

Em uma panela alta, refogue a cebola e o alho

Acrescente o camarão e refogue até ficar rosinha

Coloque sal e pimenta a gosto

Dissolva metade do leite com o amido de milho em um copo, junte com os camarões

Mexa bem e acrescente o resto do leite

Aos poucos, adicione os queijos picados (para derreter mais rápido)

Coloque a gorgonzola, a mussarela, o requeijão e o provolone (a gosto)

Mexa bem e corrija o sal

Espere os camarões cozinharem por mais ou menos 15 minutos

Após desligar, acrescente o creme de leite

Sirva com arroz ou macarrão branco

©2026 todos os direitos reservados a Elder Recetas Fáciles

<https://elderrecetasfaciles.com.br/receita/9382-camarao-ao-molho-quatro-queijos.html>