



Camarão com requeijão cremoso

Tempo de Preparo:

🕒 00:40

Rende:

🍽️ 4 Porções

Ingredientes

- 1 xícara (chá) de cebola picada
- 1 colher (sopa) de gengibre picado
- 2 xícaras (chá) de tomate picado
- ½ xícara (chá) de cheiro-verde picado
- 1 colher (chá) de cúrcuma
- 1 xícara (chá) de leite de coco
- 1 kg de camarão médio limpo
- 1 xícara (chá) de Requeijão Cremoso Tirolez
- Azeite de oliva extra virgem a gosto

Modo de Preparo

Aqueça uma panela e coloque um fio de azeite, refogue a cebola e, assim que estiver transparente, coloque o tomate picado e o gengibre, refogue bem.

Junte o cheiro-verde à colher de cúrcuma.

Acrescente o leite de coco e espere ferver.

Quando ferver, coloque os camarões e deixe cozinhar por 5 minutos.

Coloque os camarões em uma travessa refratária junto com algumas colheradas de Requeijão Cremoso Tirolez por cima.

Leve para gratinar no forno preaquecido a 180°C.