



Dip de camarão com Queijo Emmental

Tempo de Preparo: Rende:

🕒 00:30

🍽️ 4 Porções

Ingredientes

- 500 g de camarão médio limpo
- 4 dentes de alho picados
- Sal a gosto
- Pimenta-do-reino a gosto
- Azeite extra virgem de oliva a gosto
- ½ xícara (chá) de vinho branco
- 1 colher (sopa) de Manteiga Com Sal Tirolez
- 1 xícara (chá) de Creme de Leite Fresco Tirolez
- Suco e raspas de 1 limão-siciliano
- 2 xícaras (chá) de Queijo Emmental Tirolez ralado
- Salsinha fresca a gosto

Modo de Preparo

Tempere os camarões com sal e pimenta a gosto.

Aqueça uma frigideira e, quando estiver bem quente, adicione um fio de azeite e sele os camarões por todos os lados e reserve.

Acrescente o alho e refogue mais um pouco. Junte o vinho branco na frigideira e depois 1 colher de sopa de Manteiga Com Sal Tirolez.

Quando ferver, acrescente o Creme de Leite Fresco Tirolez, o suco de limão e as raspas. Espere ferver, junte os camarões e apague o fogo.

Coloque os camarões em uma travessa e polvilhe com o Queijo Emmental Tirolez por cima. Leve ao forno preaquecido a 200 °C para o queijo derreter.

Se preferir, use o grill para gratinar. Sirva com a salsinha polvilhada por cima e torradinhas. É um ótimo prato para compartilhar.