

Camarão com queijo cremoso



Ingredientes

- 1 Quilo(s) de camarões limpos e descansados no limão e sal por 1 hora
- 1 Embalagem de garrafinha de leite de coco
- 1 Embalagem de copo de requeijão cremoso
- 1 Embalagem de pacote de pão de forma s/ casca
- 2 Embalagem de cubos de caldo de camarão
- 3 Unidade(s) de tomates (1 picado)
- 2 Unidade(s) de alho
- 1 Unidade(s) de cebola grande
- 1 Unidade(s) de pimenta dedo de moça s/semente e picada
- 2 Colher(es) de sopa de azeite extra virgem do bom
- 2 Colher(es) de sopa de cheias de manteiga
- 3 Colher(es) de sopa de queijo parmesão ralado

Modo de Preparo

- Depois de o camarão descansar por 1 hora no sal e limão passar na água corrente e reservar. Bater no liquidificador, dois tomates s/sementes, alho, cebola, leite de coco, tabletes do caldo de camarão e colocar em uma panela para levantar fervura, acrescenta o camarão.