



## Camarão internacional



**Rendimento**

10 porções



**Tempo de preparo**

00:45

## Ingredientes

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Manteiga sem sal	2 colheres (sopa)	30 g
Camarão cinza médio	2 xícaras e meia (chá)	500 g
Cebola (picada)	1 unidade pequena	100 g
Caldo SAZÓN® Profissional para Frutos do Mar	4 colheres (chá)	20 g
Ervilha (congelada)	1 xícara (chá)	125 g
Requeijão cremoso	1 xícara (chá)	200 g
Leite de coco	1 xícara (chá)	200 ml
Creme de leite	1 xícara (chá)	200 g
Presunto (picado)	1 xícara (chá)	120 g
Arroz (cozido)	6 xícaras (chá)	720 g
Muçarela (ralada)	1 xícara e meia (chá)	150 g
Batata palha	2 xícaras (chá)	100 g

## Modo de Preparo

**1.** Em uma panela grande, coloque a manteiga e leve ao fogo médio para derreter. Junte o

camarão e a cebola, e refogue por 3 minutos, ou até que o camarão mude de cor. Acrescente o Caldo SAZÓN® Profissional, a ervilha, o requeijão, o leite de coco, o creme de leite e o presunto. Misture bem e adicione o arroz cozido, mexendo delicadamente.

**2.** Transfira para uma GN ½ e, por cima, distribua a muçarela. Leve ao forno médio (180 graus), preaquecido, por 20 minutos, ou até derreter a muçarela.

**3.** Retire do forno, cubra com a batata-palha e sirva em seguida.