

CAMARÃO COM CARIL E COGUMELOS



INGREDIENTES

- 500 GR MIOLO CAMARÃO
- 2 COLHERES SOPA DE MASSA CARIL
- 1 PACOTE NATAS
- 1 LATA COGUMELOS INTEIROS
- 1 CEBOLA
- PIMENTA, SAL Q.B
- CEBOLA

CONFEÇÃO

1. No copo colocar lamina picadora, cebola vel 10 / 15 seg. Retirar lamina e colocar acessório misturador e juntar a massa de caril programar cozedura lenta P1.

2. Adicionar miolo camarão com os cogumelos, e natas cozedura lenta P3 / 20 minutos (sem bocal para reduzir a água do camarão), a cinco do fim abrir temperar com sal e pimenta moída, deixar terminar o programa.

3. Servir de imediato.

4. Acompanhei com batata doce assada e salada de alface.

6. Servir com massa ou arroz.
