Camarão com gorgonzola

Hoje a receita é ideal para um almoço rápido e delicioso!

clique para ampliar

Vamos fazer para 04 pessoas.

Ingredientes:

– 1 kg de camarão rosa
– 5o gr de gorgonzola
– 1 cebola picada

– 4 dente de alho fatiado
– 1 colher de manteiga
– Fio de azeite de oliva
– Limão
– 1 colher de nata
– Sal
– Pimenta a gosto
– Cebolinha e salsa picado

Modo de fazer
Tempere os camarões com sal pimenta e limão .
Leve ao fogo uma panela, coloque a manteiga e o azeite, o alho e a cebola até ficar transparente.
Adicione os camarões e cozinhe por 5 minutos, adicione a nata , por último o queijo gorgonzola picado.
Salpique com tempero verde e sirva em seguida. Para acompanhar sugerimos arroz branco com batatas fritas. Almoço rápido de e delicioso.

TEMPO: 20 min

DIFICULDADE: fácil

CUSTO: $$