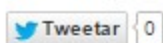


Cliente: Planetário Restaurante**Veículo: Celebs PE****Data: 19.01.2015****NOTÍCIAS****CAMARÃO NETUNO: RÁPIDO DE FAZER E GOSTOSO DE SABOREAR**

Publicado em 19/01/2015 15:35 por Henrique França



Eles são as estrelas dos cardápios litorâneos nesta época do ano. Leves e saborosos, os frutos do mar combinam com o verão. E não é só isso: ricos em proteínas de alta qualidade e pobres em calorias, eles são excelentes fontes de ômega 3, vitaminas e sais minerais. Uma boa opção para quem busca um cardápio agradável e saudável. Permitir uma grande variedade de combinações e sabores é a grande vantagem dos frutos do mar para Francisco Amaral, do Planetário Restaurante. Ele ensina uma receita de camarão ao molho de queijos, o Camarão Netuno. Para acompanhar, ele sugere arroz com brócolis e legumes cidos no vapor.





maria leopoldina

assessoria de imprensa
consultoria em comunicação
assessoria de moda

Confira a receita:

CAMARÃO NETUNO (rende um prato)

Ingredientes

14 Camarões 31X 35 (médio/grande)
100g de molho quatro queijos

Modo de preparo

Coloca-se a manteiga em uma sauté e refoga-se o camarão cerca de 05 minutos. Em seguida, coloca-se o molho quatro queijos.

MOLHO QUATRO QUEIJOS (rende quatro porções)

Ingredientes

2 litros de molho branco
70g de queijo gorgonzola
30g de queijo parmesão ralado
30g de queijo prato
30g. de requeijão
3g de fondor
3g de caldo de galinha
3g de ajinomoto

Modo Preparo

Mistura-se tudo no liquidificador e coloca-se em um recipiente de inox.