ESCONDIDINHO CREMOSO DE CAMARÃO

INGREDIENTES

azeite a gosto

400 g de camarão médio limpo

1 cebola picada

1 dente de alho picado

120 ml de vinho tinto

3 colheres (sopa) de molho de tomate

sal e pimenta-do-reino a gosto

200 g de creme de leite

500 g de batata cozida

150 g de queijo mussarela ralado

50 g de queijo parmesão ralado

MODO DE PREPARO

Em uma panela coloque azeite, cebola picada e deixe ferver por um instante

Depois acrescente o alho e mexa um pouco

Coloque o camarão, o sal e a pimenta

Acrescente o vinho, o molho de tomate, o requeijão, o creme de leite; misture e deixe cozinhar por um instante

Pegue as batatas, descasque

Acrescente o azeite, o sal a gosto e amasse

Em um refratário coloque a mistura do camarão

Acrescente por cima queijo mussarela ralado

Adicione o purê de batata e espalhe

Depois coloque o queijo parmesão ralado por cima

Leve ao forno por 30 minutos a 200

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitafacilrapida.com.br/receita/11559-escondidinho-cremoso-de-camarao.html