

ESCONDIDINHO DE AIPIM COM CAMARÃO

INGREDIENTES

1kg de aipim descascado

1 garrafinha/caixinha de leite de coco

2 colheres (sopa) de manteiga sem sal Président

leite, se necessário

sal a gosto

1 peça de queijo gouda Prèident

1,5 kg de camarão médio com casca (casca será base de sabor para o molho)

3 colheres (sopa) de azeite de dendê

1 cebola grande descascada picadinha

2 dentes de alho descascados e picadinhos/amassados

2 tomates médio picadinhos (com ou sem sementes/pele, como preferir)

1 colher (sopa) de alcaparras (se quiser, pode picar)

sal e pimenta (poder ser molho) a gosto

manjericão a gosto

1 colher (sopa) cheia com amido de milho, aproximadamente

MODO DE PREPARO

Limpe bem o camarão (inclusive retirando vísceras) e coloque as cascas numa panela com água (um pouco acima da metade)

Deixe cozinhar até levantar fervura, regule o fogo para temperatura mínima e deixe cozinhando por mais uns 10 a 15 minutos e peneire para descartar partes sólidas

Despeje as 3 colheres (sopa) do azeite de dendê numa panela (preferencialmente antiaderente) em fogo baixo

Quando secar um pouco, acrescente o alho e refogue, adicionando o tomate e as alcaparras

Depois de tudo bem refogadinho, acrescente o suco de um limão e aproximadamente meia colher de sopa de molho de pimenta vermelha (opcional)

Reserve um pouco para diluir o amido de milho (para isto já deverá estar em temperatura ambiente, para não empelota)

Deixe o camarão soltar bem a água e, se necessário, deixe secar um pouco para garantir a cremosidade

Cozinhe o aipim como de costume, em panela comum ou de pressão

Rale o queijo gouda e reserve

Coloque todo o creme de camarão (que deve estar frio) no fundo de um refratário e espalhe

Em seguida, espalhe o purê de aipim sobre o queijo

Quando ficar douradinho, finalize como quiser e pode servir, bom apetite

Receita enviada por Daniele Letícia Martendal

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitafacilrapida.com.br/receita/2775-escondidinho-de-aipim-com-camarao.html>