ESCONDIDINHO DE CAMARÃO COM BATATA NOISETTE

INGREDIENTES

1 pacote de batata noisettes Bem Brasil

600 g de camarão

5 colheres de azeite

2 dentes de alho

sal e pimenta-do-reino a gosto

1/4 de pimentão vermelho

1/4 de pimentão amarelo

150 ml de leite de coco

cheiro-verde a gosto

200 g de mussarela fatiada

60 g de pimenta biquinho

60 g de coco ralado

MODO DE PREPARO

Preaqueça a fritadeira elétrica conforme a indicação na embalagem

Adicione a Batata Noisettes Bem Brasil e leve à airfryer por 20 minutos e reserve

Leve uma panela ao fogo e adicione o azeite e o alho já picado em cubos pequenos

Adicione o camarão já limpo e sele

Tempere com sal e pimenta-do-reino a gosto

Adicione os pimentões em cubos pequenos e a cebola roxa fatiada

Em seguida, salteie-os e adicione o leite de coco. Reserve

Forre uma assadeira com metade das Batatas Noisettes e cubra com o creme de camarão

Adicione cheiro-verde e o restante das batatas

Em seguida, cubra com a mussarela e leve ao forno até dourar

Decore com mais cheiro-verde, a pimenta biquinho e o coco ralado

Sirva.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/13067-escondidinho-de-camarao-com-batata-noisette.html