

CAMARÃO POSEIDON

INGREDIENTES

PARA O MOLHO

1 litro de leite integral
1 xícara de farinha de trigo
1 cebola pequena
1 dente de alho grande
1 colher (sopa) de manteiga ou margarina
pimenta-do-reino a gosto
noz-moscada a gosto
1 caixinha de creme de leite
sal

PARA MISTURINHA

1 cebola pequena
5 dentes de alho
1 colher de colorífico
1 colher (sopa) de azeite

PARA MONTAGEM

500 g de filés de camarões devidamente limpos
300 g de presunto em cubos
200 g de brócolis cortado em flores menores.
1 lata de milho
1 colher (sopa) da misturinha
300 g de queijo mussarela
500 g de arroz branco ou agulhinha
azeite
sal
salsinha
batata palha para finalizar

MODO DE PREPARO

No liquidificador: bata o leite, a farinha de trigo, a cebola e o alho.

Leve ao fogo, adicione os demais ingredientes exceto o creme de leite e siga mexendo até engrossar. Coloque o creme de leite, acerte o sal e reserve.

Faça o arroz como de costume e reserve.

Para misturinha: junte todos os ingredientes num mini processador ou pilão e deixe bem picadinho.

Salgue os filés de camarões.

Aqueça uma panela grande e coloque um fio generoso de azeite. Frite os filés de camarões juntamente com os cubos de presunto, o brócolis, o milho e 1 colher cheia da misturinha. Quando o camarão estiver rosadinho agregue o arroz, o molho e 150gr. de muçarela. Misture bem.

Coloque em um refratário e espalhe o restante do queijo muçarela por cima, polvilhe salsinha e leve para gratinar.

Finalize com batata palha ao redor e um tomatinho no meio para enfeitar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/13174-camarao-poseidon.html>