

GRATINADO DE MANDIOCA E CAMARÃO

INGREDIENTES

1 kg de mandioca descascada, cozida e espremida ou amassada

2 xícaras de leite

sal a gosto

1/2 caixa de creme de leite (100 g)

300 g de camarões limpos

2 tomates picados

sal, coentro e páprica defumada a gosto

1/2 cebola picada

2 dentes de alho picados

2 colheres (sopa) de óleo

mussarela ralada para finalizar

MODO DE PREPARO

Coloque a mandioca em uma panela, leve ao fogo, acrescente o leite, sal e o creme de leite.

Misture bem e desligue o fogo.

Em outra panela aqueça o óleo, doure o alho, a cebola e acrescente os camarões, tomates, sal, coentro e a páprica.

Deixe por uns 5 minutos e desligue

Coloque o purê de mandioca em um refratário untado, por cima o refogado de camarão.

Espalhe a mussarela e leve ao forno para gratinar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/13289-gratinado-de-mandioca-e-camarao.html>