

CAMARÃO COM BATATA AO FORNO DO LÚCIO CEZAR

INGREDIENTES

- 1/2 kg de camarão limpos
- 3 colheres (sopa) de azeite
- 1 tomate sem semente picado
- 1 cebola picadinha
- 1 maço de coentro picadinho
- 1 maço de cebolinha picadinho
- colorau a gosto
- sal e pimenta a gosto
- 3 batatas grandes ou 4 médias, sem casca e cortadas em rodelas de aproximadamente 1 cm
- 2 ovos (separando as claras das gemas)
- 1 colher (sopa) de amido de milho
- 1 caixinha de creme de leite
- 100 g de queijo parmesão e mais um pouco para salpicar por cima

MODO DE PREPARO

MONTAGEM:

Montagem: Unte um pirex grande com azeite e coloque a metade das batatas cozidas.

Por cima, espalhe o creme de camarão.

Em seguida, espalhe o creme feito com as claras, o creme de leite e queijo parmesão.

Para finalizar, salpique por cima um pouco mais de queijo parmesão.

Leve ao forno médio até dourar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/15060-camarao-com-batata-ao-forno-do-lucio-cezar.html>