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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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