CAMARÃO CREMOSO GRATINADO COM CATUPIRY

INGREDIENTES

300 g de camarão

1/2 limão

sal a gosto

pimenta-do-reino a gosto

13 ml de azeite [1 colher de (sopa)]

40 g de manteiga [2 colheres de sopa)]

30 g de farinha de trigo [2 colheres de sopa)]

10 g de cebolinha picada [2 colheres de sopa)]

1/2 cebola picada

360 ml de leite (1 e 1/2 xícara)

200 g de catupiry (1/2 pote)

parmesão a gosto

MODO DE PREPARO

Tempere o camarão com sal, pimenta

Misture bem

Doure rapidamente e retire

Acrescente metade da manteiga e a cebola e deixe dourar

Mexa rapidamente com um batedor de claras e deixe cozinhar por 2 minutos sempre mexendo

Quando ficar homogêneo acrescente o restante e mexa novamente

Desligue o fogo e acrescente o catupiry mexa um pouco

Acrescente os camarões e a cebolinha

Leve ao forno 180° C por cerca de 10 minutos ou até derreter

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/1513-camarao-cremoso-gratinado-com-catupiry.html