

RECHEIO DE PASTEL DE CAMARÃO COM CATUPIRI

INGREDIENTES

500 g catupiri original
1 vidro de palmito picado
500 g de camarão limpo sem casca
2 tomates picados sem sementes
1 cebola grande picada
salsa e cebolinha a gosto
2 colheres (sopa) de azeite extra virgem de qualidade
1 pitada de pimenta-do-reino
sal a gosto
1/2 limão para temperar o camarão
2 dentes de alho picados
massa para pastel (as melhores são compradas nas barracas de pastel de feira)

MODO DE PREPARO

Em uma panela aqueça o azeite, coloque a cebola e depois o alho. Refogue por 2 minutos.

Em seguida, coloque o palmito e refogue por mais alguns minutos

Acrescente o camarão e tampe a panela por mais 3 a 4 minutos, até mudar de cor e começar a soltar água.

Desligue o fogo, adicione o catupiri e misture bem.

Adicione a salsa e a cebolinha.

Espere esfriar, recheie a massa e frite em óleo quente.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/15700-recheio-de-pastel-de-camarao-com-catupiri.html>