

CAMARÃO GRATINADO DA INARA

INGREDIENTES

1 kg de camarão limpo (qualquer tipo: sete barbas, branco)

1 colher (sopa) de margarina

1 limão

1 cebola ralada

2 dentes de alho

pimenta-do-reino preta

1 tablete de caldo sabor legumes

salsinha e cebolinha a gosto

sal

1 sachê de catupiri original

1 xícara (chá) de farinha de trigo

1/2 litro de leite

queijo ralado (parmesão e muçarela a gosto)

óleo vegetal e azeite a gosto

MODO DE PREPARO

CREME:

Creme:Numa panela adicione uma colher (sopa) de margarina e quando derreter, adicione a farinha de trigo e mexa.

Depois, adicione o leite e mexa até virar um creme homogêneo, coloque sal, o tablete de caldo e pimenta, deixe no fogo até borbulhar.

Desligue o fogo e adicione a salsinha e cebolinha e misture os camarões ao creme.

Transfira para o recipiente que vai ao forno, e coloque o catupiri por cima do modo que preferir ou espalhe com uma colher formando uma camada grossa.

Por cima, polvilhe a muçarela e o parmesão ralados.

Deixe no fogo a 200° C, por 15 minutos ou até derreter o queijo e formar uma crosta.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaveisrapidas.com.br/receita/19285-camarao-gratinado-da-inara.html>