CAMARÃO CREMOSO GRATINADO

INGREDIENTES

300 g de Camarão

1/2 limão

1 dente de alho picado

sal a gosto

pimenta-do-reino a gosto

1 colher (sopa) de azeite (13 ml)

2 colheres (sopa) de manteiga (40 g)

2 colheres (sopa)

2 colheres (sopa) de coentro picado (10 g)

1/2 cebola picada

2 tomates picados sem semente

1 folha de louro

1 e 1/2 xícara de leite (360 ml)

1/2 pote de catupiri (200 g)

parmesão a gosto

MODO DE PREPARO

Tempere o camarão com sal, pimenta

Misture bem

Doure rapidamente e retire

Na mesma panela, acrescente metade da manteiga e a cebola e deixe dourar

Acrescente a outra metade da manteiga e quando derreter junte a farinha de trigo

Acrescente o louro, o tomate, metade do leite e mexa

Espere a mistura ferver, depois disso mantenha mexendo no fogo por mais 3 a 5 minutos

Acerte o sal e a pimenta

Acrescente os camarões e o coentro

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/1929-camarao-cremoso-gratinado.html