

BOLO CREMOSO DE CAMARÃO DO LÚCIO CEZAR

INGREDIENTES

400 g de camarão já limpos, aproximadamente

1 cebola picadinha

cebolinha e coentro picadinhos e a gosto

colorau, sal e pimenta a gosto

2 colheres (sopa) de azeite

3 ovos

3 colheres (sopa) de amido de milho

MODO DE PREPARO

Numa panela, aqueça o azeite e frite a cebola.

Quando ela estiver transparente, coloque o colorau e os camarões e frite-os por uns 3 minutos.

Desligue o fogo e misture os temperinhos verdes, reserve.

Bata as claras dos ovos em neve e depois misture as gemas.

Coloque o amido de milho e misture delicadamente, com cuidado para que ele se misture de forma homogênea.

Finalmente você mistura os camarões que foram fritos, com os ovos que foram batidos e misturados com o amido de milho.

Misture bem para que fique tudo homogêneo.

Coloque numa forma de preferência a de fazer pudim.

Leve ao forno médio por uns 30 minutos ou até que fique cozido.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/19421-bolo-cremoso-de-camarao-do-lucio-cezar.html>