

TAINHA RECHEADA COM CAMARÃO

INGREDIENTES

RECHEIO:

Recheio: 2 colheres de manteiga

2 dentes de alho

300 g camarão

pimentão vermelho/amarelo

cebola

2 ovo (cozidos)

azeitona picada

salsinha

cebolina

farinha de mandioca a gosto

ACOMPANHAMENTO:

Acompanhamento: 400 g de mandioquinha (4 unidades pequenas)

1 dente de alho

2 colheres de manteiga

1/2 xícara de leite

100 g de creme de leite (1/2 caixa)

salsinha

sal

pimenta

MODO DE PREPARO

PURÊ DE MANDIOQUINHA (BATATA SALSA):

Purê de mandioquinha (batata salsa): Descasque e corte em pedaços a mandioquinha.

Em uma panela com água e sal, cozinhe até amolecer, escorra e, ainda quente, passe-as pelo espremedor ou esmague com o garfo.

Em uma panela refogue o alho com uma colher de manteiga, adicione a mandioquinha, pimenta a gosto, salsinha, o leite, o creme de leite e 1 colher de manteiga, por fim mexa tudo até formar um creme.

sirva junto com a tainha.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/19830-tainha-recheada-com-camarao.html>