

# CASQUINHA DE MACARRÃO AO CREME DE PALMITO E CAMARÃO

## INGREDIENTES

### CREME DE PALMITO:

Creme de palmito:250 ml de leite

2 colheres das de sopa de amido de milho

100 g de ricota bem fresca

sal

50 g de manteiga

200 g de creme de leite uht

300 g de palmito pupunha cortado em cubos pequenos

## MODO DE PREPARO

### CREME DE PALMITO:

Creme de palmito:Em uma panela, cozinhe o leite com amido e o sal misturando constantemente até engrossar.

Desligue o fogo e junte a manteiga, a ricota e o creme de leite.

Bata no liquidificador até ficar cremoso e bem liso.

Acrescente o palmito e mantenha quente.

### MOLHO DE CAMARÕES:

Molho de camarões:Tempere os camarões com sal e pimenta, reserve.

Em uma panela, aqueça o azeite, acrescente as cebolas, a páprica, os tomates, o caldo de legumes e deixe cozinhar em fogo baixo por 5 minutos com a panela tampada.

Junte os camarões e cozinhe por aproximadamente 8 minutos após início da fervura.

Verifique os temperos, acrescentando sal e pimenta ao seu gosto.

Desligue o fogo e acrescente o creme de palmito, a cebolinha e recheie as casquinhas de macarrão.

Sirva bem quente.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/20948-casquinha-de-macarao-ao-creme-de-palmito-e-camarao.html>