

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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