

OSTRA GRATINADA

INGREDIENTES

24 ostras

1 caixa de creme de leite (200 g)

1 copo de requeijão cremoso e ou catupiry (200 g)

1 limão

queijo ralado (50 g)

salsinha picada (a gosto)

sal (a gosto)

MODO DE PREPARO

Ponha as ostras em uma panela com no máximo 3 dedos de água e deixe cozinhar até que as casquinhas se abram.

Após cozidas, abra as cascas e retire as ostras com um garfo.

Ponha de volta cada ostra no melhor e maior lado da casquinha.

Em um recipiente, misture o creme de leite, o requeijão cremoso e o suco de metade do limão.

Em seguida, acrescente queijo, salsinha e sal a seu gosto (cuidado, a ostra já é salgada) e misture bem.

Preencha as conchinhas já com as ostras previamente preparadas.

Polvilhe queijo ralado em cima de cada conchinha.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/27117-ostra-gratinada.html>