

ESCONDIDINHO DE CAMARÃO PELO CHEF ALFREDO

INGREDIENTES

1 kg e 500 g de aipim cozido e escorrido

1 kg de camarão

1 maço de salsa picada

1 maço de coentro picado

2 tomate sem sementes picado

4 dentes de alho amassados

1 cebola picada

2 colheres (sopa) de azeite

sal e pimenta a gosto

2 latas de creme de leite

2 copinhos de requeijão cremoso

3 ovos

5 colheres (sopa) de queijo parmesão

MODO DE PREPARO

MONTAGEM:

Montagem: Em um pirex bem untado com azeite, coloque a metade do aipim amassado (purê), coloque a moqueca de camarão e cubra com o restante do purê.

Passe 1 ovo batido, misturado com queijo parmesão, por cima.

Decorre ao seu gosto e leve ao forno médio por aproximadamente 20 minutos, até gratinar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/27902-escondidinho-de-camarao-pelo-chef-alfredo.html>