

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.

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

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

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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