

# CAMARÃO COM BATATAS GRATINADAS

## INGREDIENTES

1/2 kg de camarão fresco e limpo  
5 batatas grandes ou dez pequenas  
1 cebola pequena  
1 colher de sopa de margarina  
alho e sal a gosto  
1 tomate maduro  
1 lata de creme de leite  
100 g de queijo mussarela  
orégano a gosto (opcional)

## MODO DE PREPARO

Cozinhe as batatas com água e sal, não deixe cozinhar demais.  
Corte as batatas em rodela, depois de cozidas e firmes, reserve.  
Coloque o margarina para aquecer em uma panela.  
Adicione alho, o camarão, cebola e sal.  
Deixe fritar um pouco.  
Adicione o tomate batido para formar um molho e deixe por 7 minutos em fogo baixo.  
Adicione o creme de leite e deixe por mais 5 minutos, desligue o fogo.  
Coloque todo o camarão em um refratário.  
Arrume as batatas em rodela sobre todo o camarão.  
Rale o queijo por cima das batatas e coloque no forno por mais 10 minutos.  
Está pronto para servir.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/29390-camarao-com-batatas-gratinadas.html>