

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.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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