

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 rodelas, 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 rodelas sobre todo o camarão.

Rale o queijo por cima das batatas e coloque no forno por mais 10 minutos.

Está pronto para servir.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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