

LASANHA DE CAMARÃO COM PALMITO

INGREDIENTES

1 kg de camarão sem casca
350 g de massa de lasanha
300 g de palmito em conserva picados
300 g de catupiry ou 1 copo de requeijão cremoso
1 lata de creme de leite
400 g de queijo mussarela fatiado
1 colher de sopa de manteiga
1 colher de sopa de azeite de oliva
1 tomate grande picado
1 cebola média picada
1/2 pimentão pequeno
1 dente de alho amassado
1/2 limão
1 colher de sopa de urucum moído
1 colher de sopa de amido de milho
salsa picada a gosto
coentro picado a gosto
pimenta-do-reino moída a gosto
sal a gosto

MODO DE PREPARO

MONTAGEM DA LASANHA:

Montagem da lasanha: Pincele com um pouco do molho no fundo de uma forma de vidro.

Coloque em camadas alternadas, a massa, a metade do molho e espalhe.

Acrescente uma camada de mussarela e, por último, todo o catupiry.

Leve ao forno preaquecido a 220°C até o queijo derreter e sirva esta delícia.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidadas.com.br/receita/30928-lasanha-de-camarao-com-palmito.html>