

RAPIDINHO DE CAMARÃO

INGREDIENTES

1/2 kg de batata inglesa
1/2 kg de camarão
2 colheres de manteiga
200 g de queijo catupiry
sal a gosto
azeite a gosto
1 dente de alho socado
1 limão
2 tomates
1/2 pimentão
1 cebola
coentro

MODO DE PREPARO

Descasque os camarões e tempere com sal e limão a gosto.
Refogue o camarão em uma frigideira com o azeite.
Logo em seguida coloque o tomate, o pimentão, a cebola e o coentro, todos picados.
Deixe refogar no molho até ficar consistente.
Pique a batata e cozinhe bem, depois passe no espremedor.
Ainda quente misture a batata com a manteiga até dar liga.
Em um refratário espalhe a massa de batata com uma colher fazendo uma base lisa.
Logo em seguida coloque por cima o molho de camarão e pique o catupiry por cima de tudo.
Leve ao forno em fogo médio até derreter o catupiry.
Retire do forno e sirva quente com arroz branco se desejar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/31310-rapidinho-de-camarao.html>