

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 picado

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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