

SANDUÍCHE DE CAMARÃO

INGREDIENTES

250 g de camarões

5 batatas-inglesas

2 beterrabas

1/2 maço de agrião

1 pão de forma integral

MODO DE PREPARO

Refogue os camarões limpos ao alho e óleo, coloque sal e reserve.

Cozinhe as batatas e as beterrabas.

Depois de cozidas, amasse-as com um garfo.

Junte os camarões e bata tudo no liquidificador.

A pasta em que a mistura se transformar será passada nas fatias de pão.

Leve ao forno por alguns minutos para assar um pouco, até os pães ficarem torrados.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/33005-sanduiche-de-camarao.html>