CAMARÃO À PARMEGGIANNA

INGREDIENTES

1 kg de camarões médios

1 cebola picada

2 dentes de alho picados

2 ovos

400 g de farinha de rosca

sal a gosto

pimenta agosto

ervas finas

700 g de batata inglesa

100 g de queijo ralado

1 sachê de molho de tomates parmigiana

1 sachê de molho 4 queijos

bata palha a gosto

MODO DE PREPARO

Batatas:

Cortar as batatas lavadas em tiras e depois cozinhar em água temperada a gosto até ficar 'al dente'.Untar uma forma refratária e assar as batatas com orégano e queijo ralado, por 30 minutos em forno aquecido a 280°C.Passar os camarões nos ovos batidos e na farinha de rosca, fritá-los, deixar descansar e escorrer a gordura.

Em 1 panela com azeite de oliva, refogar a cebola e o alho, após colocar o molho de tomate.Em um refratário untado com margarina, acomodar as batatas, logo acima acomodar os camarões e posteriormente acrescentar o molho, o queijo ralado e a batata palha.

Levar ao forno preaquecido por 20 minutos.Servir!

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/33428-camarao-a-parmeggianna.html