

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 agostó
ervas finas
700 g de batata inglesa
100 g de queijo ralado
1 sachê de molho de tomates parmesiana
1 sachê de molho 4 queijos
batata 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!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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