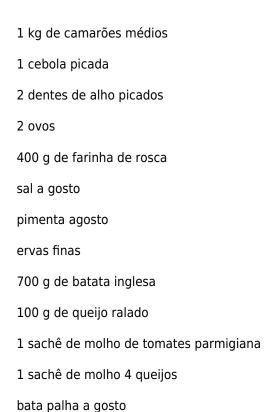
## CAMARÃO À PARMEGGIANNA

## **INGREDIENTES**



## 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