

BATATINHA PARMESÃO AO MOLHO DE CAMARÃO

INGREDIENTES

500 g de camarão sem casca

1 tomate

1 cebola

pimentão (a gosto)

1/2 xícara de molho de tomate

sal (a gosto)

alho a gosto

coentro

pimenta-do-reino

1/2 litro de leite

1 colher de sopa de queijo ralado

1 colher de sopa de margarina

maizena dissolvida no leite para engrossar o creme

3 batatinhas inglesas cozidas, não moles

MODO DE PREPARO

Refogue 1/2 cebola, pimentão, tomate e alho no azeite ou margarina.

Acrescente o camarão e a pimenta-do-reino, o molho de tomate e um pouco de sal.

Refogue a cebola na margarina.

Coloque o queijo ralado e o leite.

Quando esquentar acrescente a maizena dissolvida no leite pra engrossar o molho.

Em uma forma coloque uma parte do molho branco, uma camada da batatinha cozida, novamente o molho e encerre com os camarões.

Se desejar leve ao forno para gratinar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/34339-batatinha-parmesao-ao-molho-de-camarao.html>