

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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