CAMARÃO GRANDE ROSA COM BATATAS AO MURRO

INGREDIENTES

1 dúzia de camarão grande rosa com casca sem cabeça

6 batatas inglesas grande lavadas

fondor a gosto

folhas de alecrim

queijo parmesão ralado grosso

pimenta-do-reino a gosto

limão e azeite

MODO DE PREPARO

Tempere os camarões com limão e pimenta-do-reino. Deixe descansar por 30 minutos.

Enquanto isso, cozinhe as batatas em água por aproximadamente 25 minutos (não pode ficar muito cozidas, precisamos delas um pouco firmes).

Escorra as batatas, esmurre-as no centro de cada uma e tempere com fondor.

Coloque as folhas de alecrim sobre elas.

Regue-as com azeite e cubra cada uma com parmesão ralado.

Leve as batatas ao forno médio por aproximadamente 30 minutos ou até o queijo gratinar por completo.

Enquanto isso, prepare os camarões.

Coloque um pouco de azeite numa panela antiaderente e grelhe os camarões.

Vá colocando fondor para temperá-los na panela mesmo (não se preocupe, o sal fica na casca). Vire-os e faça a mesma coisa.

Retire as batatas do forno e sirva acompanhadas das batatas ao murro.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/35712-camarao-grande-rosa-com-batatas-ao-murro.html