

CAMARÃO ONODI

INGREDIENTES

500 g de camarão médio sem casca

1/2 copo molho de tomate

500 g de batata descascadas e cortadas em fatias de 0,5 cm aproximadamente

250 g de queijo colonial ou mussarela ralado

150 g de queijo parmesão ralado

200 g requeijão cremoso

1 colher de sopa de manteiga

200 g creme de leite

2 colheres de sopa de farinha de trigo

1 copo de leite

1 cebola picada

2 tomates picados

1 limão

4 folhas médias de alfavaca

pimentão (a cor de sua preferência) picadinhos a gosto

Salsinhas picadas

alho a gosto

azeite para untar

sal e pimenta a gosto

MODO DE PREPARO

Cozinhe as batatas em água e sal por 10 minutos contando a partir do momento que a água começar a ferver. Retire da água e reserve.

Tempere o camarão já limpo com o suco do limão e reserve.

Refogue a cebola e o alho com um pouco de azeite de oliva. Assim que estiver dourado acrescente o tomate, o pimentão, as folhas de alfavaca e o molho de tomate. Quando o molho estiver com os ingredientes encorpados coloque o camarão e deixe cozinhando por aproximadamente 15 minutos. Prove para acertar o sal e colocar a pimenta a seu gosto.

Em uma outra panela, derreta a manteiga e acrescente a farinha dissolvida no leite e o requeijão. Assim que estiver em ponto de mingau, desligue a panela e acrescente o creme de leite.

Em um refratário grande e untado com azeite coloque duas camadas de fatias de batata, em seguida o molho de camarão, o molho branco e os dois queijos ralados e misturados. Repita esta sequência e termine o prato

colocando salsinhas picadas para dar aquele sabor especial.

Bom apetite!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/37012-camarao-onodi.html>