

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!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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