

CAMARÕES GRATINADOS

INGREDIENTES

MOLHO:

Molho: 800 g de camarões limpos descongelados

suco de 1 limão

sal a gosto

1 colher (sobremesa) de molho inglês

pimenta-do-reino a gosto

1 sachê de molho de tomate pronto

1/2 cebola grande picada

Azeite para refogar

CREME DE REQUEIJÃO:

Creme de requeijão: 400 ml de leite integral

1 caixa de creme de leite

1/2 cebola grande picada

1 colher de margarina

2 colheres (sopa) de farinha de trigo

200 g de requeijão catupiry

FUNDO DE BATATAS:

Fundo de batatas: 800 g de batatas cozidas com azeite e sal e bem amassadas

1 colher (sopa) de margarina

MODO DE PREPARO

Tempere os camarões descongelados com o molho inglês, suco de limão, sal e pimenta-do-reino.

Em um refratário deixe preparado o fundo. Unte o refratário com 1 colher (sopa) de margarina e espalhe a batata cozida e amassada pelo refratário. Reserve.

Regue um frigideira com azeite e deixe esquentar. Despeje a cebola e doure. Junte os camarões já temperados e deixe refogar até secar a água. Adicione o molho de tomate, deixe ferver um pouco e desligue o fogo. Jogue este molho com camarões sobre a batata.

Em uma panela refogue a cebola na margarina. Junte a farinha de trigo e mexa até ficar toda envolvida pela margarina e cebola. Adicione o leite e mexa até engrossar. Depois, acrescente o creme de leite e o requeijão. Acerte o sal.

Finalize a montagem colocando o creme de requeijão por cima e leve ao forno para gratinar. Se preferir, pode colocar algumas fatias de mussarela por cima do creme de requeijão e leve ao forno para gratinar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/38675-camaroes-gratinados.html>