

CAMARÃO AU GRATIN DO LIRA

INGREDIENTES

- 1 kg de camarão limpo
- 1/2 kg de lula limpa
- 200 g de palmito picado
- 1 cebola média picada
- 2 dentes de alho picados
- 3 colheres de sopa de óleo
- 2 colheres de sopa de extrato de tomate
- 900 ml de leite integral
- 3 colheres de sopa de amido de milho
- 300 g de requeijão cremoso
- 1 porção de salsinha
- 1 porção de cebolinha
- 1 kg de purê de batata
- 150 g de mussarela
- 50 g de queijo parmesão ralado

MODO DE PREPARO

Coloque o camarão e a lula em água já fervendo por 20 segundos e retire. Depois pique a lula em cubinhos.

Refogue o camarão, a lula e o palmito com alho e cebola por dois minutos. Desligue e acrescente o extrato de tomate misturando com a salsinha e a cebolinha. Acrescente sal a gosto e reserve.

Coloque o leite junto com o requeijão e mexa até ferver. Assim que ferver, acrescente sal a gosto e dissolva o amido de milho à frio, formado um tipo de requeijão. Quando este requeijão estiver pronto, misture bem com o camarão e a lula.

Forre uma travessa grande internamente e dos lados com o purê de batata, porém com a camada mais fina que puder.

Coloque na travessa o camarão e a lula. Logo à seguir espalhe as fatias de musarella cobrindo a travessa. Espalhe o queijo parmesão sobre a mussarela e leve ao forno para gratinar. Assim que estiver com a cor parecida com a da foto, sirva com arroz e batata palha.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidadas.com.br/receita/39119-camarao-au-gratin-do-lira.html>