

# 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 musarela 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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