

# ESCONDIDINHO RECHEADO COM CAMARÃO

## INGREDIENTES

1 kg de batata  
1 copo de requeijão  
500 g de camarão limpo  
1 lata de milho  
2 tomates picados sem a pele  
1 pimentão verde grande picado  
1 colher de chá de alho amassado  
1 cebola picadinha  
1 xícara de palmito picado  
2 colheres de sopa de manteiga  
1 garrafinha de leite de coco  
1 colher de sopa de azeite  
queijo parmesão ralado a gosto  
Sal a gosto  
1 tablete de caldo de legumes

## MODO DE PREPARO

Cozinhe as batatas, descasque e amasse junto com a manteiga, acrescente o leite de coco e o sal.

Forre um marinex com a metade do purê e reserve.

Numa panela frite a cebola e o alho com o azeite, ponha o tomate, o pimentão e o tablete de legumes, refogue por 10 minutos.

Acrescente o milho e o palmito e desligue.

Jogue o molho em cima do purê.

Com a outra metade do purê misture o requeijão e cubra o molho todo.

Ponha o queijo parmesão por cima.

Ponha no forno preaquecido por 30 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/39509-escondidinho-recheado-com-camarao.html>