

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>