

# CAMARÃO GRATINADO ESPECIAL.

## INGREDIENTES

### CREME DE BATATA:

Creme de batata: 1 kg de batata inglesa

4 caixas de creme de leite

1 copo grande de leite

Tempero pronto sabor peixe a gosto

1 cebola grande bem picadinha

### CAMARÃO:

Camarão: 1 kg e 1/2 de camarão sem casca grande

1 pimentão grande vermelho, um verde e um amarelo todos cortados em fatias

1 cebola grande fatiada

1 xícara de azeite de oliva

1 cebola ralada

4 dentes de alho ralados

1 colher de molho shoyu

1 colher de creme de leite

Tempero pronto sabor peixe

Fatias de queijo mussarela

Queijo ralado e orégano

Sal a gosto

## MODO DE PREPARO

### CREME DE BATATA:

Creme de batata: Bata no liquidificador em partes as batatas bem cozidas, com o creme de leite, aos poucos o tempero pronto de peixe e o leite até formar um creme.

Corte uma cebola grande bem picadinho.

Coloque a cebola picada e todo o creme da batata inglesa em uma panela.

Leve ao fogo até o creme ferver, coloque uma colher de sopa de margarina para pegar uma textura mais cremosa, coloque sal a gosto.

Está pronto o creme especial.

### CAMARÃO:

Camarão: Em uma frigideira grande, rale uma cebola média, 4 dentes de alho, meia xícara de azeite de oliva, leve ao fogo e deixe até dourar a cebola e o alho.

Acrescente os camarões, uma colher de molho shoyu, os pimentões vermelho, verde e amarelo cortados em tiras e uma cebola média também em tiras.

Acrescente o sal a gosto e o tempero sabor de peixe também a gosto.

Feche a frigideira até cozinhar o camarão, ficando um pouco dourado.

Após o cozimento do camarão, antes de retirá-lo do fogo acrescente uma colher de creme de leite e misture tudo até formar um molho cremoso.

Está pronto o camarão para o preparo do prato.

### MONTAGEM:

Montagem: Pegue uma bandeja de vidro que possa ir ao forno.

Coloque uma camada do creme da batata.

Coloque todo o camarão espalhando por toda bandeja.

Depois cubra todo o camarão com o restante do creme de batata.

Em cima do creme acrescente fatias de queijo mussarela até cobrir todo o creme.

Para finalizar coloque queijo ralado e orégano.

Leve ao forno até o queijo dourar.

Sirva quente com arroz branco.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/41324-camarao-gratinado-especial.html>