

AFOGADINHO DE CAMARÃO NA PUPUNHA

INGREDIENTES

PARA O CAMARÃO:

Para o camarão: 500 g de camarão médio sem cabeça com casca

1 cebola grande picada

2 dentes de alho picados

2 tomates sem pele picados

salsinha

sal

pimenta-do-reino

PARA O CREME:

Para o creme: 300 g de palmito pupunha

150 ml de água (da própria conserva do palmito)

100 ml creme de leite sem soro

1 colher de amido de milho

sal

100 g de mussarela

MODO DE PREPARO

Em uma frigideira, doure os camarões no azeite (retire uns dois para decorar o prato).

Em seguida acrescente a cebola, e doure até ela perder a cor. Acrescente o alho, e por último os tomates. Ajuste os temperos, deixe cozinhar por 5 minutos e reserve.

Bata no liquidificador os palmitos com o amido e a água, até atingir a textura de um creme (o que será bem rápido visto que esse palmito é molinho).

Leve o creme ao fogão, e cozinhe por aprox. 3 minutos (ou até engrossar um pouco mais)

Tire do fogo e acrescente o creme de leite mexendo bem para incorporar.

Ajuste o sal.

Em um refratário, coloque os camarões no fundo cobrindo com uma leve camada de mussarela.

Cubra com o creme, e leve ao forno para derreter a mussarela.

Decore com alguns camarões.

Pronto.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/41852-afogadinho-de-camarao-na-pupunha.html>