

SOUFLÉ DE CAMARÃO À MODA

INGREDIENTES

500 g de camarão da sua preferencia
Suco de 1 limão
1 colheres (sopa) de molho de pimenta
2 claras em neve
2 gemas
150 ml de leite
2 colheres (sopa) de farinha de trigo
1 tablete de caldo sabor de camarão
1 colher (sopa) de manteiga
2 tomates médios sem pele e sem semente picados
1 cebola média picada
2 colheres (sopa) de requeijão cremoso
1 xicara (chá) de queijo mussarela ralado grosso
1 colher (sopa) de extrato de tomate
Sal, pimenta-do-reino e cheiro-verde a gosto
Quanto baste de azeite

MODO DE PREPARO

Tempere o camarão com o limão, o sal, a pimenta-do-reino e o molho de pimenta.

Aqueça o azeite e a manteiga em um panela em fogo médio.

Coloque os camarões e deixe-o fritar até ficar levemente corado.

Junte a cebola, o tomate e o caldo sabor camarão e deixe por mais 2 minutos, mexendo quando necessário.

Acrescente o extrato de tomate e deixe esfriar.

Em outro recipiente misture o requeijão, o queijo mussarela e as gemas e bata delicadamente

Coloque em seguida a clara em neve, o leite e o molho com o camarão e bata ate adquirir um massa fofa e bem misturada

Despeje esta mistura sobre um refratário leve ao forno pré-aquecido a 180°C por 30 minutos.

Sirva quente e decore com o cheiro verde picado.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/42453-soufle-de-camarao-a-moda.html>