

# 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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