

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 xícara (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 até 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-modas.html>