BOLO DE BATATA E CAMARÃO

INGREDIENTES

1/2 kg de camarão limpo e temperado à gosto

1 cebola pequena cortada em tiras finas

1 pimentão pequeno cortado em tiras finas

1 tomate cortado em tiras finas

3 dentes de alho amassados

1/2 xícara de água

1 colher de sopa de extrato de tomate

3 colheres de sopa de azeite

10 azeitonas

1 punhado de coentro cortado bem pequenininho

1 embalagem de Catupiry

1 1/2 kg de batata cozida e passada no espremedor

1 colher de sopa de manteiga

1 ovo

1 colher de sopa de queijo parmezão ralado

MODO DE PREPARO

Numa panela refogue no azeite a cebola, o alho, o pimentão e a cebola.

Jogue os camarões e refogue rapidamente com o coentro e as azeitonas.

Coloque a massa de tomate e mexa bem.

Acrescente a água e deixe reduzir um pouco.

Desligue o fogo.

Numa tigela coloque a batata, a manteiga, o ovo e o queijo parmesão e misture bem.

Unte uma forma redonda com azeite e distribua a metade da massa.

Coloque por cima o catupiry e o restante da massa.

Salpique queijo parmesão e leve ao forno para gratinar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/44106-bolo-de-batata-e-camarao.html