

BATATA RECHEADA COM CAMARÃO

INGREDIENTES

5 batatas grandes
500 g de camarões médios
1 cebola
1 tomate
requeijão
queijo ralado
temperos (orégano, mangericão, pimenta)
1 e 1/2 colheres de sopa de maionese
Azeite

MODO DE PREPARO

Descasque as batatas e faça pequenos furos com um garfo, leve para cozinhar em panela de pressão com água e sal por 5 minutos após a pressão começar.

Depois de cozidas tire bem o miolo das batatas.

Misture um pouco de azeite com a maionese e pouco de sal e passe na cova da batata onde foi tirado o miolo.

Refogue a cebola e o tomate com os temperos e por último coloque os camarões, deixe cozinhar por 10 minutos.

Em cada batata coloque uma porção generosa do camarão e o caldo também.

Por cima coloque requeijão, queijo ralado, um fio de azeite e orégano.

Forre uma forma com papel alumínio.

Leve ao forno alto por 15 minutos ou até gratinar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/47145-batata-recheada-com-camarao.html>