

ESCONDIDINHO DE CAMARÃO DO DEZIM

INGREDIENTES

1 kg de batata cozida e amassada(se preferir pode usar mandioquinha)

1 kg de camarões graúdos, limpos

300 g de mussarela

200 g de catupiry

200 g de parmesão ralado

manteiga (não margarina)

alho

sal

pimenta-do-reino

MODO DE PREPARO

Em uma frigideira, coloque 1 colher de sopa de manteiga, acrescente uma pitada de sal, alho amassado, aqueça bem e dê uma fritada rápida nos camarões, não coloque muitos de uma vez para não juntar água e deixá-los borrachudos. Reserve.

A batata já cozida e amassada, tempere com sal, manteiga, pimenta-do-reino ao seu gosto.

Espalhe os camarões numa travessa e cubra com uma camada do puré de batata, espalhando com cuidado.

Espalhe o catupiry (o ideal é comprar aquele que já vem numa bisnaga, pois o de colher fica complicado de espalhar), depois a mussarela e o queijo parmesão por último.

Leve ao forno para aquecer tudo e gratinar o queijo.

Sirva a seguir.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidadas.com.br/receita/47732-escondidinho-de-camarao-do-dezim.html>