# GRATINADO DE CAMARÃO

## INGREDIENTES

1 kg de camarão limpo

2 tomates

2 pimentões

2 cebolas

2 alhos cortadinhos

1 maço de cheiro verde

2 copos de requeijão

1 vidro de palmito em pedacinhos

1 vidro de champignon pequeno em pedacinhos

1 saquinho de batata palha

2 colheres de extrato de tomate

sal a gosto

pimenta-do-reino a gosto

## MODO DE PREPARO

Cozinhe o camarão junto com o tomate, cebola, pimentão, alho e cheiro verde por 5 minutos, acrescente pimenta e o sal a gosto, o extrato de tomate.

Em uma travessa coloque o camarão pronto com o molho, junte champignon, palmito, misture.

Espalhe todo o requeijão por cima de forma que cubra toda travessa, acrescente a batata e leve ao forno até borbulhar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/49701-gratinado-de-camarao.html