

# 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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