

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>